



## Biscotto con occhio di Miele

Bal Gözü Kurabiyesi



150 gr. di margarine  
2 uove  
1 tazzina di caffè latte  
1,5 bicchierini di zucchero a velo  
1 bustina di vaniglia  
1 cucchiaino di lievito polverante  
3 bicchieri di farina  
4 - 5 cucchiai miele filtrata  
1 tazza di nocciola pestata

# La margarina sciolta si mette in una ciotola, sopra si aggiungono latte, zucchero a velo, uova e tuorlo di un'uova, si miscela con il dito.

# Sopra si aggiungono vaniglia, lievito polverante, e si aggiunge la farina piano piano durante impastare . Così si avrà un impasto mezzo morbido.

# Poi l'impasto si lascia riposare coperto per 20 minuti.

# L'impasto riposato si divide in 2 pezzi uguali. Ogni pezzo si apre con il rullo larghezza di mezzo cm.

# Dall'impasto aperto si tagliano i pezzi con il bicchierino. Metà delle rotonde si tagliano con bicchierino oppure con una barattola .

# Sopra delle rotonde buche si mette dal tuorlo d'uova. E sopra si mette bene il pezzo rotondo con nocciola. (La parte nocciolata viene in alto)

# Tutti i biscotti si preparano in questo modo. , si filano nel vassoio oliato. Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 170 gradi.

# Quando diventano le sopro viole significa che è cucinato.

# I biscotti si servono dopo aver freddati mettendo negli occhi profondi.

**Nota:** Se volendo di avere profondo un pò di più quindi le rotonde si possono aprire un pò più grosse.