



Biscotto con occhio di Miele

Bal Gözü Kurabiyesi



150 gr. di margarina
2 uova
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 cucchiaini 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'uovo, 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 condivide 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'uovo. E sopra si mette bene il pezzo rotondo con nocciola. (La parte nocciolata vine 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 sponde viola significa che è cucinato.
- # I biscotti si serviranno dopo aver freddati mettendo negli occhi profondi.

Nota: Se volendo di avere profondo un po' di più quindi le rotonde si possono appiattire un po' più grosse.