



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Biscotto con occhio di Miele

Bal Gözü Kurabiyesi



150 gr. di margarine
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 cucchiiai 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 sode 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 apprire un pò di più grosse.