



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

Biscotto Piaciuto

Beğendim Kurabiyesi



1 pacco di margarina
3 bicchieri di farina
1 bicchiere amido di mais
2 uove
1,5 bicchieri di zucchero a velo
Mezzo bicchiere di zucchero
1 bustina di vaniglia
1 bustina di lievito polverante

- # La margarina morbida si mette in una ciotola profonda e sopra si rompono le uove e si aggiunge lo zucchero a velo.
- # Poi i materiali si miscelano bene con le dita.
- # Sopra si aggiungono amido, vaniglia, lievito polverante e farina setacciata durante impastata.
- # Poi l'impasto coperto si mette a riposare per 15 - 20 e poi si condivide in 4 pezzi uguali.
- # Ogni pezzo si fa come il rullo sul tavolo un pò piu grande del dito pollice.
- # Cilindro si rotola sul tavolo zuccherato. Poi si taglia con il coltello grandezza di due dita.
- # Gli altri pezzi si fanno ugualmente anche. Poi si filano nel vassoio di forno oliato con le distanze.
- # Poi si mette il vassoio nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucinano finchè si diventano un pò viola.
- # Dopo aver tolto dal forno si aspetta per freddare, si servono.

Nota: Questo biscotto è una ricetta vecchia e facile la preparazione.