



Biscotto Tagliato

Kesme Bisküvi



Mezzo pacco di margarina
1 bicchiere di ayran (bevande speciale turca che si pre...
1 uova
1 cucchiaino di sale
1 bustina di lievito polverante
In quantità di farina
Semi di nigella

- # Sala e lievito polverante si mettono nella ciotola da impastare. Sopra si aggiunge la margarina morbida e si miscelano.
- # Sopra si aggiungono albumi d'uova e metà di ayran si inizia ad impastare.
- # Dopo aver impastato per un pò si aggiunge la ayran rimasta e farina setacciata piano piano.
- # Si avrà un impasto vicino al morbido e poi si lascia riposare coperta per 15 minuti.
à L'impasto riposato si condivide in 2 pezzi uguali. Ogni pezzo si apre mezzo cm di larghezza con il rullo .
- # Il tuorlo d'uovo si mette tutta la superficie dei impasti con il spazzolino.
- # Dagli impasti aperti si taglano i pezzi grandezza della scatolina di fimmifero.
- # Queste quadrate si filano nel vassoio oliato. In mezzi si mettono i semi di nigella. Si prepara ugualmente anche l'altro pezzo dell'impasto.
- # I biscotti tagliati si inseriscono nel forno riscaldato a 190 gradi . Si cucinano finchè diventano bene rossi.
- # Sarà pronta dopo aver freddato tolto dal forno.

Nota: Sopra di questo biscotto si può pizzicare la sale anche perchè questo biscotto nel modo di biscotto croccato.