



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

Biscotti Cagliata

Lorlu Kurabiye



1 bicchiere formaggio di cagliata insalata
100 gr. di burro
1 uova
2 bicchieri di farina
1 bicchiere amido di mais
1 bicchiere dello zucchero a velo
1 bustina di vaniglia
1 bustina di lievito polverato

- # Il burro sciolto si mette nella ciotola.
- # Sopra si aggiungono zucchero a velo, formaggio cagliata, si miscelano bene con il dito.
- # Si separa tuorlo ed albume d'uova. L'albume si aggiunge nella miscelata di burro.
- # Poi si aggiungono vaniglia, lievito polverato ed amido.
- # L'ultimamente si aggiunge la farina piano piano.
- # Si avra l'impasto mezzo morbido.
- # Dopo aver riposato 5 - 10 minuti si prendono i pezzi grandezza di noce dall'impasto. si rotolano prima nei mani. poi si fa la figura lunghezza del dito mignolo.
- # I biscotti si mettono nel vassoio oliato con distanze.
- # Sopra si mette il tuorlo d'uova con spazzolino.
- # Si mette nel forno riscaldato a 180 gradi. Si cucina finchè le sopra si arrossiscono.
- # Dopo aver tolto dal forno si inseriscono nel piatto e si servirs.

Nota: Ogni tanto non si può trovarsi formaggio cagliato insalata. Allora formaggio cagliato salato si bagna un giorno prima con l'acqua così si toglie la sale. In questo momento si bagna 1,5 bicchieri di formaggio cagliato salato. Per il posto di 1 bicchiere di formaggio cagliato insalato.