



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

---

## Amore Appassionato

Karasevda



150 Gr. di margarina  
1 uova  
1 bicchiere di zucchero polverato  
Mezzo tazzina di caffè latte  
2 bicchieri pane di segale  
3,5 bicchieri di farina  
2 wafer cioccolato (75 gr.)  
1 cucchiaino di cacao  
1 sbuccia d'arancia grattugiata  
mezzo bustina lievito polverante

- # In una ciotola profonda si mettono, zucchero, uova, latte. Si miscelano finchè lo zucchero si scioglie bene.
- # Sopra si aggiunge i pezzi di pani, i materiali si impastano bene.
- # Poi si aggiunge la margarina sciolta, si inizia ad impastare e si aggiunge la farina piano piano. Quando l'impasto diventa mezo morbido e non si picica nei mani si aggiungono grattugiato di sbuccia d'arancia , cacao e lievito polverante.
- # Poi wafer cioccolato si mett5 etutte le parte del impasto.
- # Poi si prendono dei pezzi piccoli com'è grandezza di noce senza riposarsi l'impasto. Poi si rotolano nei mani. Poi si schiaccia la sopra .
- # I biscotti preparato si inseriscono nel vassoio oliato con le distanze. E poi si inserisce il vassoio nel forno riscaldato a 190 gradi.
- # Dopo aver cucinato 15- 17 minuti si tolgono dal forno e si serviscono dopo che frescono.

**Nota:** E' normale di aversi criccato perchè dipende dal wafer.