



Biscotto con Timo

Kekikli Kurabiye



1 bicchiere olio d'oliva
1 bicchiere di yogurt
1 bicchiere di formaggio binaco grattugiato
1 albume d'uova
1 bustina di lievito polverante (10 gr.)
Mezzo cucchiaino di zucchero polverato
1 cucchiaino di sale
In quantità di sale
Per la sopra ;
2 cucchiaini di timo
Mezzo cucchiaino di peperoncino a rosso
1 tuorlo d'uova
1 cucchiaio di latte

Olio d'oliva, albume d'uova, yogurt e formaggio grattugiato si mescolano bene con miscelatore o con la forchetta.

Sopra si aggiungono sale, zucchero, lievito polverante e farina setacciata finché non si picchia nelle mani.

Dall'impasto si prendono i pezzi dimensione di noce e poi questi pezzi si mettono sul tavolo e si fanno bastoncini dimensione di dito lunghezza di 4 dita e grosso della matita.

Poi i fili si fanno girare nell'intorno di se stessi. Le parte fine si mettono parte sotto. Poi si filano nel vassoio oliato con le distanze.

Sopra dei biscotti si mettono prima dalla miscelata d'uova con latte. Poi sopra si mettono timo pestato e peperoncino a rosso.

Poi il vassoio si mette nel forno riscaldato a 170 gradi, si cucinano finché i biscotti si violano.

Nota: Nella preparazione di questi biscotti si possono usare qualsiasi formaggio bianco. Però non si occorre di usarsi formaggio a bianco perché questo formaggio si fa duro il biscotto.