



## 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 picca 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.