Nodo D'amore

Aşk Düğümü

2 uove
1 albume d'uova
1 bicchiere olio di girasole
1 bicchiere di yogurt
1 cucchiaio di mahleb
1 cucchiaio di sottaceto
1 bustina lievito polverante (10 gr.)
Mezzo cucchiaio di sale
In quantità di farina
Per la sopra;
1 tuorlo d'uova
1 cucchiaio di latte
2 cucchiai di sesamo

2 uove, 1 albume d'uova, olio di girasole ,yogurt, e sottaceto si mettono in una ciotola profonda e si miscelano bene con la forchetta oppure con la miscelatore.
Sopra si aggiungono mahleb, lievito polverante e la farina finchè non si picica nelle mani, poi si impastano bene.
Poi la sopra del impasto si coperta e si lascia a riposare .
Poi dal impasto riposao si prendono i pezzi dimensione di noce. Prima si rotolano ben poi si fanno i bastoncini com'è la matita oppure un' pò più grosso della matita.
I fini dei bastoncini si fanno passare da dentro e si fanno com'è il nodo. I fini si lasciano a destra e sinistra, se vengono lunghi si possono tagliare.
I biscoti preprati si mettono nel vassoio di forno oliato .Sopra si mette dalla miscelata preparata dal latte e tuorlo d'uova poi si pizzica il sesamo la sopradei biscotti.
Poi i biscotti preparati si inseriscono nel forno riscaldato a 180 gradi . Si cucinano finchè le sopre si arrosssicono bene .
Dopo aver cucinato non si apre il coperchio del forno i biscotti si freddono in forno.

Nota: Dopo aver spento il forno con quello calore del forno che rimasta i biscotti si cucinano bene , per questo motivo che il forno si deve spegnere prima di arrossimento completamnete dei biscotti.