



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

---

## Havana

Havana



1 pacco di margarina (250 gr.)  
1 cucchiaio pieno di yogurt  
1 uova  
Mezzo bicchierino amido di mais  
9 bicchierini di farina  
1 bustina di vaniglia  
1 cucchiaino di lievito polverante  
1 pizzico di sale  
3 cucchiari di cacao  
1 bicchierino di zucchero a velo  
Per interno;  
1 pacco di cremata con cacao (180 gr.)  
Per la sopra ;  
2 cucchiari olio di girasole

# Margarian si mette sul tavolo e sopra si pizzica da farina e poi margarina si taglia con il coltello poi si taglia finemente.  
# Poi margarina si prende in una ciotola profonda. Sopra si aggiungono yogurt miscelato, uova, zucchero a velo ed amido di mais questi si mescolano bene con il dito.  
# Sopra si aggiungono vaniglia, lievito polverante, sale , caco e la farina rimasta , si avra un impasto mezo morbido.  
# Poi dal impasto si prendono i pezzi dimensione di noce poi questi pezzi si rotolano e poi sul tavolo si aprono dimensione di piattino di tè.  
# Sopra di impato si mette dalla cremata nocciola con la spazzolina .  
# Poi si filano nel vassoio oliato con le distanze le parte aggiunte arrivano parte sotto.  
# Dopo aver finito tutti i biscotti sopra si mette dal olio di mais con la spazzolina. Si inseriscono nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucinano circa 15 minuti.

**Nota:** Olio di girasole serve per non crepare dei biscotti.