



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

Biscotto con Intoppo

Budaklı Kurabiye



150 Gr. margarina
2 uova
1,5 bicchieri di zucchero polverato
1 bicchiere uva nera senza semi
1 bicchiere noce pestato
mezzo bustina di lievito polverante (5gr.)
1 sbuccia di limone grattugiato
In quantità di farina

- # Uova e zucchero polverato si mettono in una ciotola profonda e si mescolano finchè lo zucchero si scioglie.
- # Sopra della mmiscelta si aggiunge la margarina ammorbidato. Poi si aggiunge grattugiato sbuccia di limone., di nuovo si mescolano bene con il dito.
- # Sopra si aggiunge la farina piano piano finchè per avere un impasto che non si picica nelle mani. si aggiunge lievito polverante .
- # L'ultimante si aggiungono noce pestato e uva lavato e asciutto bene .
- # Si impasta finchè tutti i materiali si prendono bene l'impasto. (noce e uva se cambia la coerenza del impasto si aggiunge ancora per un pò di farina.)
- # Dal impasto si prendono i pezzi dimensione di noce , si filano nel vassoio di fono oliato con distanze senza dare le figure.
- # Dopo aver messo tutti i biscotti nel vassoio , si mettono nel forno riscaldato a 190 radi .
- # I biscotti dopo aver presi i colori viole il forno si spegne , si rimangono ancora per 2 - 3 minuti nel forno , poi si tolgono.
- # Si mettono nel piatto da servire dopo aver freddati.

Nota: Biscotto con intoppo se non si mett enel forno riscaldato si possono ciondolarsi.