



## Biscotto con Intoppo

Budakli 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 sbriciolata 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 meni. 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 vasoio 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 mette nel forno riscaldato si possono ciondolarsi.