



Biscotto con Tahini

Tahinli Kurabiye



1 bicchierino olio di girasole
1 uova
1 bicchiere noce pestato
2,5 bicchieri di farina
1 bicchierino di tahini
2 cucchiali di miele
Mezzo bicchiere di zucchero a velo
1 bustina di lievito polverante

- # In una ciotola profonda da impastare si mettono insieme olio di girasole, tahini, uova, miele e zucchero a velo. Si mescolano bene con la miscelatore finchè per avere com'è cremata.
- # Nella miscelata si aggiunge la farina finchè si impasta e lievito polverante.
- # Per non diventarsi colore scuro del impasto i noci si aggiungono per ultimo.
- # Poi dal impasto si prendono i pezzi grandeza di noce, prima si rotolano bene e poi si shiccia da parte sopra e si fanno figura di piattino .(In totale 25 biscotti)
- # I biscotti preparati si filano nel vassoio inoliatto con le distanze.
- # Si inseriscono nel forno riscaldato a 190 gradi , si cucinano finchè diventano i colori viole . Si aspetta a freddare nel forno.

Nota: L'impasto primamente i può vedere troppo oliato per grasso ddi tahini pero dopo aver cucinato si diventa la coerenza di biscotto normale.