



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

Biscotto di Piatto

Tabak Kurabiyesi



1 tuorlo d'uova
2 bicchieri di farina
Mezzo bicchierino d'acqua fredda
1 bicchierino di zucchero a velo
2/5 pacchi di margarine (100 gr.)
1 spicco di sale
Per la sopra;
Marmellata di albicocca 3 cucchiari
1 cucchiaino di zucchero polverato
1 albume d'uova
1 bicchierino di noce pestato
1 bicchierino di uva secche senza semi

- # Nella ciotola di da impastare si mett ela farina e si apre in mezzo.
- # In quello spazio di farina si mettono margarina sciolata, tuorlo d'uova, zucchero a velo, sale ed acqua fredda.
- # Si impastano bene e si avra impasto che non si picina nellle mni. Poi si lascia ripsare sopra chiuso per 10 minuti.
- # In questo momento si prepara i materiali per la sopra; si mescolano alnbumes di uovo, noce pestato, uva secca , zucchero a polverato e marmellata di albicocca.
- # Poi l'impasto riposato si apre con il rullo sul tavolo dimesione di mezzo cm.
- # Poi l'impasto si taglia con la bocca di bicchiere e si filano nel vassoio di forno oliato con pochi distanze. (In questo momento il forno si regola a 185 gradi di calore.)
- # Dopo aver finito tutto impasto sopra si mett edalal miscelata , nei fianchi si lasciano gli spzzi per un'pò.
- # Poi i biscotti si inseriscono nel forno e si cucinano finchè diventno i colori viola.
- # Si tolgono dal forno e si serviscono dopo aver freddati.

Nota: Albume d'uova serve per non scivolare di miscelata.