



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

Biscotto Rotto

Kırıntılı Kurabiye



8 pezzi di pani arrossiti pronti
150 gr. burro o margarina
1 bicchierino di nocciole
1,5 bicchierini di zucchero a velo
1 uova
1 cucchiaino di cocco
1 cucchiaio di cannella
1,5 bicchieri di farina

- # I pani arrossiti si fanno passare dal robot e diventano rotti.
- # Si mettono in una padella e sopra si aggiunge margarina oppure burro. si riarrossiscono finché il colore diventa lo scuro.
- # Sopra si aggiungono cocco e cannella e si lascia raffreddare.
- # Nella ciotola profonda da impastare si mettono 1 bicchiere di farina setacciata e in mezzo si apre come piscina.
- # In mezzo si mettono la miscelata preparata, zucchero a velo, margarina o burro ammorbidato, uova e nocciole pestate per un po', si impastano bene.
- # Per arrivare alla coerenza si aggiunge anche l'altro bicchierino di farina piano piano.
- # L'impasto che abbiamo si divide in 2 pezzi uguali. Si rotolano sul tavolo e si danno com'è la figura di bastoncino.
- # Poi i bastoncini preparati si rotolano in un nastro e si inseriscono parte congelato dello frigo. Si lasciano a raffreddare minimo per 1 ora.
- # Dopo del tempo l'impasto si prende dallo frigo, si leva il nastro, si fette con il coltello dimensionato di due dita. (Il forno si regola a 180 gradi .)
- # I biscotti si filano nel vassoio oliato, si cuociono per 15 - minuti.
- # Si servono dopo averli raffreddati.

Nota: I pani se non si arrossisce bene, i biscotti non diventano bella croccante.