



Biscotto per Colazione

Kahvaltı Kurabiyesi



Mezzo pacco di burro (125 gr.)
Mezzo bicchierino di tè bollito freddato.
1 bicchiere di latte
Formaggio a bianco dimensione di scatolina di fiammifero
10 olive verdi
8 olive nere
1 pepe di ciarliston
1 pomodoro
3 fetti di salame
4 bicchieri d'acqua
Mezzo cucchiaino di lievito polverante (10 gr.)
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaio di latte

- # Nella ciotola da impastare si mettono ma prima il te si mette nel bicchiere per freddare. si levano i semi delle olive, si sbuccia il pomodoro, si levano i semi di pepe, si sbuciano i salami.
- # Tutti i materiali si tagliano finemente e poi si pesta il formaggio a bianco con la forchetta.
- # Nella ciotola da impastare si mettono burro ammorbidente, tè freddo, latte, albumi d'uova, pomodoro, pepe, salame ed olive nere e verde. I materiali messi si mescolano bene.
- # Sopra si aggiungono la farina setacciata e lievito polverante , si impastano bene. Si aggiungono i materiali che sono rimasti e poi si continua ad impastare .
- # Poi l'impasto preparato si lascia a riposare per 10 minuti sopra coperta. Poi dal impasto si prendono i pezzi rotondi grandezza di noce si rotolano bene .
- # Poi i biscotti si filano nel vassoio oliato . (Il forno si regola a 190 gradi .) Sopra si mette la miscelata preparata con tuorlo d'uovo e con latte con la scopolina.
- # Il vassoio si inserisce nel forno e si cucinano finché le sope diventano belli colori d'oro. (25 minuti)
- # Si servirsi dopo aver freddati.

Nota: In questa ricetta se volendo si possono aggiungere gli spezzi cumino, KEKIK e pepenero.