



Pozzo di Noce

Ceviz Kuyusu



1 bustina di margarina
2 cucchiali di yogurt
1 bicchierino di zucchero a velo
2 albumi d'uova
1 bustina di vaniglia
1 bustina di lievito polverante (10 gr.)
In quantità di farina
Per lo sciroppo;
Mezzo bicchiere di latte
Mezzo bicchiere di zucchero polverato
Per la sopra;
1 tuorlo d'uovo
2 cucchiali di latte
1 bicchiere di noce pestato.

- # I materiali di sciroppo latte e zucchero si bolliscono per una schiumata, poi si lasciano a freddare.
- # In una ciotola si mescolano bene margarina ammorbidente, yogurt miscelato, albumi d'uova, vaniglia , lievito polverante e zucchero a velo.
- # Sopra si aggiunge la frina finchè per avere un impasto mezzo morbido, così si impasta. Poi la sopra del impasto si copre e si lascia a riposare e poi si inserisce nella parete inferiore dello frigo.
- # Dopo aver riposato per 1 ora nello frigo si apre sopra del tavolo farinato con il rullo dimensione di coltello.
- # L'impasto aperto si taglia con la bocca del bicchiere . In mezzo del pezzo tagliato si ritaglia con la bocca del bicchierino.
- # Secondo pezzo tagliato si prende e sopra si mett edalla miscelata di uova con la scopolina. sopra di quello si rimette l'altro pezzo piccolo tagliato.
- # Sopra del l'ultimo pezzo si mette dalla miscelata lo stesso.
- # I biscotti preparati si mettono nel vassoio di forno con le distanze. La miscelata aumentata si mette sopra dei biscotti ugualmente.
- # Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 grado. Si cucinano finchè si colorano d'oro.
- # Dopo aver tolto dal forno sopra dei biscotti si mette dallo sciroppo con cucchiaio.
- # Minimamente si lascia a riposare circa per 2 ore , poi si servirsi.

Nota: Lo sciroppo di questo biscotto si può prepararsi anche con l'acqua per il posto di latte.