



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

---

## Biscotto di Pino

Çam Bisküvi



200 gr. margarina  
250 gr. spinaci ( 1 mazzetto)  
2 uova  
1,5 bicchieri di zucchero a velo  
2 cucchiaini di latte  
6 bicchieri di farina  
2 bustine di vaniglia  
1 pacco di lievito polverante  
Mezzo bicchierino di sale

- # Prima mente nelle parte foglie dei spinaci si lavano been e poi si fanno passare dal robot. Poi si schiacciano bene con lel mani per farsi uscire il colore.
- # In una ciotola profonda si mettono zucchero a velo e il burro sciolto si mescolano.
- # Sopra della miscelata si aggiungono spinaci preparato, uova, latte, metà della farina, vaniglia, lievito polverante e sale , si inizia ad impastare.
- # Farina rimasto si aggiunge secondo della quantità di impasto.
- # Dopo aver preparato sopra del impasto si copre e si lascia riposare per 10 minuti.
- # Dopo del tempo impaso si condive in 3 pezzi uulai, si aprono mezzo cm. di larghezza con il rullo sopra tavolo farinata. Si tagliano con lo stampo di pino .
- # I pezzi tagliati si ri fanno ugulamente anche gli altri due pezzi si fa ugualmente .
- # Poi i biscotti preparati si fanno filare con oe distanze nel vassoio oliato.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi Si cucinano senza perdersi i colori dei biscotti . ( 10 - 15 minuti)
- # Dopo aver cucinato si toglie subito dal forno e si servirsì dopoa ver freddati.

**Nota:** Spinaci si usato per are il colore verde , non da il gusto se stesso. Si può avere lo stesso soluzione con usare pistacchi anche.