



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

Biscotto con Mahleb

Mahlepli Bisküvi



Mezzo pacco di margarina (125 gr.)
1 uova
1 albume d'uova
1 bicchierino di yogurt
1 bicchierino grattugiato di formaggio bianco
1 cucchiaino di mahleb
1 bustina di lievito polverante
1 cucchiaino di sale
3,5 bicchieri di farina
Per la sopra ;
Sesamo
Semi di nigella
1 cucchiaino di latte
1 tuorlo d'uova

- # Si grattugia il formaggio e si mette nella ciotola da impastare.
- # Sopra si aggiungono la margarina ammorbidata , 1 albume d'uova, 1 uova, yogurt, mahleb, sale e metà di farina che abbiamo.
- # Dopo aver mescolato tutti i materiali si aggiunge la farina setacciata piano piano. Si impasta finché per avere un impasto mezzo morbido . L'impasto si lascia riposare circa per mezz'oretta coperto .
- # L'impasto riposato si divide in 2 pezzi e primo pezzo si apre con il rullo dimensione di coltello e poi si taglia con la bocca del bicchierino .
- # L'altro impasto si fa ugualmente e poi si filano nel vassoio oliato con le distanze .
- # Sopra dei biscotti si mette la miscelata preparata con tuorlo d'uova e latte e poi si mettono semi di nigella e sesamo poi si inseriscono nel forno riscaldato a 180 gradi si cuociono finché diventano i colori rossi.
- # Si servono dopo aver freddati.

Nota: Se si consuma dopo un giorno di preparazione il gusto sarà delizioso di più.