



## Biscotto con Arachide

Fıstıklı Bisküvi



1 bicchierino di pistacchi  
1 uova  
Mezzo pacco di margarina (125 gr.)  
2 bicchierini di zucchero a velo  
1,5 bicchierini di latte  
2 bicchierini di farina  
1 cucchiaino di lievito polverante  
2 cucchiai di caco

- # Margarina si scioglie enza bruciarsi e si lascia afrescarsi.
- # L'uovo si mette in una ciotola profonda si aggiunge lo zucchero a velo e si mescolano con la miscelatore . ( 3 - 4 minuti)
- # Sopra della mmiscelata si aggiunge margarina sciolta, si mescolano bene. Poi si aggiungono latte, cacao, lievito polverente e la farina setacciata .
- # Si mescolano bene finchè tutti i materiali diventano omogene. ( se deve essere un 'pò solido del impasto di biscotto)
- # nel impasto l'ultimamente si aggiungono i pistacchi sbucciati e pestati in grossso.
- # Poi si oia il vassoio di forno , la miscelata con pistacchi si svuota e si perfetta la sopra.
- # Poi si inseriscono nel forno riscaldato a 175 gradi .( è normale di disordinare nel momento da cucinamento)
- # Dopo 15 - 20 minuti il forno si spegne. Biscotti si fanno aspettare per mezz'oretta nel forno.
- # I biscotti si fanno invertile sopra di un vassoio piatto . Poi si tagliano con un coltello dimensione della scatolina di fiammifero.
- # Si servirsi dopo aver freddati e diventati duri.

Nota: I biscotti se si tagliano dopo aver freddati si possono rompere e i pezzi rimangono nel vassoio piatto.