



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

---

## Biscotto Triangolato

Üçgen Bisküvi



100 gr. di burro  
Mezzo bicchiere di zucchero a velo  
1,5 bicchieri di farina  
1 cucchiaino di cannella  
Mezzo cucchiaino di sale

- # Burro ammorbidato si miscela bene con zucchero a velo.
- # Sopra si aggiungono farina setacciata, cannella e sale, si impasta finché i materiali si mescolano bene.
- # Poi l'impasto si mette nel nylon e poi si mette nel frigorifero parte inferiore. E si lascia per 1 ora a riposare.
- # Poi si toglie dal frigorifero.
- # Poi gli impasti si fanno come palline e poi si mettono nel vassoio di forno e si aprono con il dito dimensione di piattino di dolce.
- # Dopo aver fatto tutti i 2 impasti le sopra si fanno le figure con la forchetta.
- # Poi si mette nel forno riscaldato a 180 gradi e si cuociono circa 12 - 15 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno si tagliano subito in forma triangolata.
- # Dopo aver freddati completamente si prendono con la spatola e si servono.

**Nota:** La forma dell'impasto è sì può deformare per questo non si apre con il rullo.