

Biscotto allla Noce in Quadrato

Cevizli Kare Bisküvi



- 1 pacco di margarina
- 2 uove
- 1.5 bicchieri di zucchero semolato
- 2 cucchiai di caco
- 1 bicchiere amido di mais
- 1 bustina di lievito in polvere
- 1 bustina di vaniglia
- 1 pizzico di sale
- Inquantità di farina
- Per la sopra;
- 7 -8 di albicocche secche
- 1 bicchiere di noce pestata
- 1 cucchiaio di cocco
- # Nella ciotola daimpastare si mettono margarina , zucchero semolato uova e caco poi si miscelano bene.
- # Sopra si aggiungono amido ,sale lievito in polvere mischiata con la farina e si inizia ad imapstare per avere un impasto omogeneo.
- # Poi impasto preparato si apre secondo del grandezza di vassoio. E dopo aver preparato si mette nel vassoio.
- # Sopra si pizzicano cocco, noce ed albicocche macinate in fine. E si schiaccia alla sopra.
- # Poi si tagliano con il coltello dimensione scatolina di fiammifero.
- # Poi si mette nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucina circa per 10 15 minuti.
- # Si servirsi dopo aver freddato.

Nota: I materilai di sopra del biscotto si può preparare anche con gli altri mnateriali.