



## Biscotto all Cica

Sakızlı Kurabiye



1 pacco di margarina  
2,5 bicchierini di zucchero semolato  
1 bicchierino di carbonato  
3 pezzi gocce di gomme  
In quantità di farina  
Per la sopra;  
Mezzo bicchierino di zucchero semolato

- # Si mescolano bene burro sciolto e zucchero semolato con miscelatore finchè diventano cremata.
- # Sopra si aggiungono gocce di gomme pestate, carbonato e la farina finchè per avere un impasto che non si picica alle mani .
- # Poi l'impasto coperto si lascia a riposo poi se volendo si preparano i biscotti.
- # Poi i biscotti si filano nel vassoio oliato con le distanze e poi si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucinano finchè diventano viole.
- # I biscotti tolti dal forno si fanno aspettare circa 10 minuti per fredadarsi

Nota: Gocce di gomme si trova nella zona di Cesme provincia di Smirne.