



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

Biscotto al Marmellato

Marmelatlı Bisküvi



1 pacco di margarina
1 tuorlo d'uova
1 bicchiere di zucchero semolato
1 bicchierino amido di mais
1 bustina di vaniglia
1 bustine lievito in polvere
1 pizzico di sale
in quantità di farina
Per la sopra;
1 tuorlo d'uova
1,5 bicchierini di sesamo
Per interno

- # Margarina, zucchero semolato e tuorlo d'uova si mescolano bene .
- # Sopra si aggiungono amido di mais, vaniglia, lievito in polvere sale e la farina finchè per avere un impasto omogeneo e si continua ad impastare.
- # Poi l'impasto preparato si lascia a riposare circa per 10 minuti.
- # Dopo 10 minuti l'impasto si apre sul tavolo farinato con il rullo dimensione di mezzo cm.
- # Poi l'impasto si taglia secondo volendo dello stampo di biscotto.
- # I pezzi di biscotti preparati si fanno rotolare prima dall'albume d'uova e poi dal sesamo. E poi si filano nel vassoio oliato.
- # Poi il vassoio si mette nel forno riscaldato a 190 gradi. Si cucinano finchè i biscotti si prendono i colori d'oro.
- # Dopo aver tolto dal forno i biscotti si aspettano circa per mezz'ora per freddare
- # Poi nelle parti senza sesamo si mette della marmellata e si riunisce.

Nota: I biscotti per il posto di sesamo si possono rotolare anche dal cocco.