



Biscotti Rullo alla Mandorle

Bademli Rulo Kurabiye



1 pacco di margarina
2 cucchiai d'olio vegetale
1,5 bicchieri di zucchero semolato
Mezzo bicchiere di yogurt
1 bicchiere amido di mais
1 bustina di lievito in polvere
Inquantità di farina;
Per interno;
2 cucchiai di cannella
1,5 bicchierini di mandorle pestato
2 cucchiai di zucchero

- # Margarina morbida si mette nella ciotola da impastare sopra si aggiungono zucchero semolato olio vegetale e yogurt e poi si mescolano .
- # Poi si aggiungono amido di mais, vaniglia, lievito in polvere e la farina setacciata finchè per avere un impasto omogeneo.
- # Poi impasto preparato si mette ad una parte per riposare circa per 10 minuti.
- # E poi impasto riposato si dividono in 8 pezzi uguali.
- # Ogni pezzo si apre dimensione di piatto da torta. Poi si tagliano in orizzontale.
- # Poi si filano nel vassoio oliato. Si cucinano finchè diventano il colore viole.

Nota: Nella preparazione si usano in sem margarina ed olio vegetale diventano il croccante di più.