



Biscotti Rullo alla Mandorle

Bademli Rulo Kurabiye



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

Margarina morbida si mette nella ciotola da impastaree 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 impastro riposato si condividono 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 preparzione si usano inisem margarina ed olio vegetale diventano il croccante di più.