



Biscotto alla Noce in Quadrato

Cevizli Kare Bisküvi



1 pacco di margarina
2 uova
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
Inquantià 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 imastare 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 materiali di sopra del biscotto si può preparare anche con gli altri materiali.