



Biscotto al Fico

İncirli Çörek



1 uovo
1 pacco di lievito
Un bicchierino zucchero semolato
Mezzo pacco di burro
Un bicchiere di yogurt
Un bicchiere all'acqua fresca
10 o 15 fichi secchi
Per la sopra;
4 cucchiari marmellata d'albicocca

- # I fichi italiano e poi alla sopra si mette un bicchiere di l'acqua calda poi ti fichi si aspettano dentro di questa acqua circa per un'ora e mezza.
- # Nella ciotola da incassare se mettono l'acqua fresca lievito e zucchero semolato si mi Celano dopo alla sua prassi aggiunge yogurt e il burro sciolto se miscelano ancora per un po'.
- # Poi si aggiunge la farina finché per avere un impasto mezzo morbido dopo si coperta l'impasto e si lascia riposare circa per un'ora.
- # Dopo di questo tempo i fichi si aggiungono nell'impasto poi impasto si miscela finché prende bene tutte le parti pezzi di fichi.
- # Poi si ricoperta la sopra delle impasto e si lascia ancora riposare per mezz'oretta.
- # Poi l'impasto in verde se morbido ancora se aggiunge la farina puoi dagli impasto prendono i pezzi dimensione di limone si lo tolgono poi schiaccia un po' dalla sopra.
- # Poi ti biscotti preparati se fidano nel vassoio odiato con le distanze.
- # Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucina finché arrossiscono bene i biscotti.
- # Sopra di marmellata aggiungono uno o due cucchiari l'acqua. Si mettono sopra dei biscotti dopo aver tolto dal forno.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Si usa l'acqua di fichi se si beve si aiuta digerire dei budelli.