



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 cucchiai 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 tolgo 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 finchè arrossiscono bene i biscotti.

Sopra di marmellata aggiungono uno o due cucchiai 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.