



Biscotto di Kalbur

Kalbur Kurabiyesi



Mezzo pacco di burro
Un cucchiaino olio di girasole
Un bicchiere di zucchero semolato
2 cucchiai di yogurt
2 cucchiai di cacao
Mezzo bicchiere amido di mais
Una bustina di lievito
Un pacco di vaniglia
Un pizzico di sale
In quantità di farina

- # In una ciotola profonda si mettono burro olio di girasole yogurt e zucchero semolato si miscelano con miscelatore.
- # Poi si aggiungono cacao amido vaniglia sale e lievito in polvere si miscelano con un cucchiaio.
- # Ultimamente si aggiunge la farina finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Si coperta alla sopra d'impasto e si lascia riposare circa per 15 minuti.
- # Dopo del tempo dall'impasto si prendono i pezzi dimensione di noce si rotolano con le mani e poi si fanno rotolare sopra di kalbur (Grattugia).
- # Poi Scott preparati si filano nel vassoio oliato poi si cucina nel forno riscaldato a 190 gradi circa per 15 minuti.
- # I biscotti sì serviscono a dopo aver freddato.

Nota: Amido che c'è nella ricetta serve per farsi croccante i biscotti.