



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Biscotto Kakli

Kaklı Kurabiye



1 pacco di burro
1 uova
1,5 bicchieri zucchero semolato
1 bicchiere amido di mais
1 tazza di caffè albicocche secche
1 tazza di caffè kiwi secchi
1 tazza di caffè mora secca
1 bustina di vaniglia
1 pacco di lievito in polvere
1 cucchiaino di cannella
1 pizzico di sale
In quantità di farina

- # Burro sciolto uova e zucchero si miscelano con miscelatore.
- # Alla sopra si aggiungono amido vaniglia lievito cannella e sale si inizia ad impastare.
- # Poi si aggiunge la farina finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Poi imposto preparato si apre grandezza di piatto. Alla sopra se aggiungo la nuova mora ed albicocche tagliate. Poi si impasta ancora per un po'.
- # Dall'impasto prendono i pezzi dimensione di noce si rotolano e poi si schiacciano dopo si filano del vasaio oliato.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 190 gradi.

Nota: Questa ricetta si può preparare anche con usare solamente una verdura secca.