



Biscotto di Malatya

Malatya Kurabiyesi



1 pacco di margarina
1 bicchiere di zucchero semolato
Mezzo pacco di lievito
Quarto cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per la sopra;
30 interno semi d'albicocca

- # Carina e zucchero semolato si mi sedano cinghia arriva la coerenza di crema.
- # Dopo alla sopra si aggiunge lievito miscela toc con la farina e sale.
- # Dopo si aggiunge alla farina se facciata finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Quando non si pizzica le mani vuol dire che impasto e pronto.
- # Il forno si regola a 170 gradi.
- # Dall'impasto prendono i pezzi dimensione di limone si rotolano poi si schiacciano.
- # I biscotti preparati si fidano nel vassoio lato poi su ogni biscotto si mette semi d'albicocca.
- # Poi il vassoio si inserisce nel forno e si cucina finché il colore diventa castano. (normale diventare le tagliate)
- # Si leva dal vassoio mezz'ora dopo aver tolto dal forno.

Nota: La specialità di questo biscotto è burro. Nella preparazione di questo biscotto e si usa la margariba senza salata ed asciutto è conservata negli barattoli di 2 chili.