



Biscotto di Principe

Şehzade Kurabiyesi



Mezzo kg di burro
1 bicchiere di zucchero semolato
1 uova
1 bicchiere amido di mais
1 bustina di vaniglia
1 bustina di lievito in polvere
In quantità di farina
Per la sopra;
1 pacco di cioccolato (80gr)
1 cucchiaio di burro
15 nocciole

Il burro foto si mette nella pentola alla sopra si aggiungono uova e zucchero semolato si miscelano dopo si aggiungono amido lievito e vaniglia.

Ultimamente si aggiunge la farina stracciata finché per avere un impasto omogeneo.

Impasto preparato si condivide 15 pezzi uguali ogni pezzo seratona poi e si schiaccia con le mani dopo i biscotti preparati si filano nel vassoio e poi inseriscono nel forno riscaldato si cucina la cerco a per 15 20 minuti.

Dopo aver tolto dal forno si aspettano per fredda.

In questo momento si rompe il cioccolato e si mette dentro di una tazza alla sopra si aggiunge burro sciolto e si mette sul fuoco medio finché scioglie bene il cioccolato.

Dallo cioccolato sciolto si mette in mezzo dei biscotti con il cucchiaio alla sopra si mettono le nocciole.

Sì porta al tavolo dopo asciutto.

Nota: Amido serve per fare croccante i biscotti.