



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

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 cucchiaino di burro
15 nocciole

- # Il burro fuso 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 divide in 15 pezzi uguali ogni pezzo si schiaccia con le mani dopo i biscotti preparati si filano nel vassoio e poi inseriscono nel forno riscaldato si cucina la cerca 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 cucchiaino alla sopra si mettono le nocciole.
- # Si porta al tavolo dopo asciutto.

Nota: Amido serve per fare croccante i biscotti.