



## La Stella del Nord

Kuzey Yıldızı



200 gr di burro  
2 tuorli d'uovo  
1 cucchiaino di yogurt  
1 bicchiere di zucchero a velo  
3 bicchieri acqua  
1 cucchiaino di amido di frumento  
Mezzo cucchiaino di sale  
2 cucchiaini di cannella  
4 garofano  
15 mandorle  
Per la sopra:  
2 albumi d'uovo  
2 cucchiai di zucchero semolato

# Le mandorle si tengono nell'acqua calda, le bucce di dentro si tolgono con tirare, vengono pestate in farina. Garofano viene pestate in farina.

# L'albumi d'uovo si mettono in una tazza con coperchio, si inserisce in ripiano inferiore dello frigorifero.

# Nella ciotola profonda si mettono tuorlo dell'uovo, buro , yogurte lo zucchero a velo, si mescolano con cucchiaio.

# Sopra si mettono amido di frumento, cannella,sale, mandorle pestate, garofano, e l'impastando si aggiunge farina setacciata, si fa un impasto vicino al solido.

# L'impasto si rotola in una nailone,si inserisce nel ripieno sotto dello frigorifero, si aspettare 2 ore.

# L'impasto, dopo di questo tempo con rullo si apre su un tavolo mezzo centimetro di largheza, si taglia con lo stampo dei biscotti di figura stella.

# I bordi che rimangono si riprendono, se l'impasto ammorbidito si rimette in frigo per farsi un po solido, poi si riapre e si taglia ugualmente con lo stampo.

# Tutti i biscotti si mettono nella teglia unta senza spazio. Si cuoca nel forno riscaldato 170 gradi.

# Si fanno uscire biscotti non completamenti cotto dal forno, si lasciano a raffredare. Intanto si aggiunge lo zucchero semolato nello tuorlo d'uovo che nello frigo e si miscelano con miscelatore finche diventano bianco .

# Si mettono albumi d'uovo con cucchiaio sopra dei biscotti completamente raffreddati.

# Si cuocano albumi d'uovo finche diventano solido ma non diventeranno giallo. Per questo i biscotti si mettono nel forno riscaldato 100 gradi e si cuocano per 10 minuti. Il forno si spegne prima d'aprire il coperchio. Questo processo viene ripetuto 3 volte. Si lascia a freddare e si servira.

Nota: Durante l'impastamento d'impasto di stella nord si deve attendere che le meni devono essere fredde.