



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

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 albume d'uovo
2 cucchiaino 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'albume d'uovo si mettono in una tazza con coperchio, si inserisce in ripiano inferiore dello frigorifero.
- # Nella ciotola profonda si mettono tuorlo dell'uovo, burro, yogurt, lo zucchero a velo, si mescolano con cucchiaino.
- # 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 larghezza, si taglia con lo stampo dei biscotti di figura stella.
- # I bordi che rimangono si riprendono, se l'impasto ammorbidato 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 completamente cotti dal forno, si lasciano a raffreddare. Intanto si aggiunge lo zucchero semolato nello tuorlo d'uovo che nello frigo e si miscelano con miscelatore finché diventano bianco.
- # Si mettono albume d'uovo con cucchiaino sopra dei biscotti completamente raffreddati.
- # Si cuocano albume d'uovo finché 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 mani devono essere fredde.