



Torta con Biscotto Sulla Carta

Kağıtta Bisküvili Pasta



20 biscotti cremate
2 cucchiai crema di nocciole
Mezzo pacco di margarina
12 albicocche secche
1 bicchierino di mandorle pestate
1 bicchierino di latte
Per la sopra;
1 pacco di cioccolato al latte (80 gr)
1 cucchiaino di margarina

- # In una padella piccola si mettono margarina cremata di nocciole e atte si sciolgono sul fuoco basso.
- # Alla sopra i biscotti si rompono poi si aggiunge misceata di margarina mandorle ed albicocche. Si aspetta in un posto freddo finche la miscelata diventa bene solido.
- # In questo momento cioccolato e margarina si mette nella padella poi si scuoglie sul fuoco medio.
- # Dalla miscelata solido si prendono i pezzi dimensione di noce e si rotola in ovale.
- # Poi le torte si filano sulla carta oliata. Sopra si mette dal cioccolato sciolto.
- # Si aspetta di diventare solido dal cuoccolato poi servirsi.

Nota: Per questa dolce non serve aggiungere zucchero in più.