



## Tre biscotti

Üç Kurabiye



1 margarina (burro)  
2 tazze amido di mais  
1 uovo  
1 tazza di zucchero semolato  
mezza tazza di latte  
1 confezione di lievito in polvere (10 gr)  
1 confezione di vaniglia  
farina, per quanto è possibile aggiungere  
1 cucchiaio di cacao  
1 cucchiaio medio di zenzzero in polvere  
1 cucchiaio medio di cannella  
Per sopra:  
1 pacco di bitter cioccolato (80 gr)  
1 cucchiaio di latte  
cocco

- # La margarina ammorbidato con il caldo d'ambiente si mette in una piastra in fondo, sopra si aggiungono latte e uova. Si miscelano con un miscelatore fino a quando diventano perfetto.
- # Poi sopra di questa miscela si aggiungono zucchero in polvere, amido di mais, il lievito, la vaniglia e si impasta con aggiungere farina finche diventa medio ? duro.
- # Poi l'impasto si condivide in 3 pezzi uguali. 1. pezzo si aggiunge cacao e si impasta, 2.pezzo si aggiungono zenzzero e cannella e si impasta, 3. pezzo si lascia senza aggiunta qualcosa.
- # Ogni pezzo si appre con il rullo non tanto sottile, si taglano con il modello di biscotti, poi si mette nella teglia ulta di forno con la distanza poco. Si cuoca in un forno riscaldato prima di 160 gradi fino a rimane il colore bianco di biscotti.
- # Durante raffreddamento dei biscotti, cioccolato e un cucchiaio di latte si mettono in una caffettiera, caffettiera si mette in una tazza più grande che pieno d'acqua, si mescola su un fuoco medio finche cioccolato diventa liquido.
- # Si mette sopra dei biscotti il cioccolato l'liquido abbastanza. Prima del raffreddamento di cioccolato caldo sopra si spruzza il cocco .
- # Si servirano dopo diventati duro cioccolato.

Nota: Durante di preparazione di tre biscotti si può usare ciccolato bianco anche, per il posto di cocco si può usare noci tritate.