



## Cuori Solitari

Yalnız Kalpler



1 pacco margherina  
2 uova  
12 mandorle  
1 bicchere di zucchero a velo  
1 bicchere d'amido di mais  
4 bicchieri d'acqua  
1 pacco di vaniglia  
1 pacco di lievito in polvere

Per la copertura sopra:  
40 gr. Cioccolato bianco  
1,5 bicchieri di zucchero a velo  
1 cucchiaino di bevande dei fiori polverati  
6 cucchiaini di l'acqua temporato

- # Per il primo preparazione le mandorle si lasciano per qualche minuti nell'acqua un po' calda, si tolgono dall'acqua e sbucciano le conchiglie poi si pestano finemente.
- # Si mettono nella ciotola margherina e lo zucchero a velo e si mescolano.
- # Sopra si aggiunge l'uova e dopo un po' di miscelato si aggiungono mandorle pestate, amido di mais, vaniglia e lievito in polvere.
- # Si aggiunge poco poco farina nell'impasto durante l'impastamento.
- # L'impasto pronto dopo aver riposato di 10- 15 minuti si divide in 3 pezzi.
- # Ogni pezzo si apre mezzo cm di spessore, vengono tagliati con il modello a forma di cuore.
- # Biscotti si mettono nella teglia oliata leggermente. Si cuocano nel forno riscaldato di 190 gradi ma rimangono colori chiari.
- # Durante raffreddamento i biscotti si preparano gli ingredienti per la copertura sopra. Si mette la cioccolata bianca nella caffettiera, poi caffettiera si mette in una tazza che pieno di acqua bollente.
- # Dopo aver sciolti cioccolato si toglie dal fuoco, dopo un pochino raffreddato sopra si aggiungono fiori polverati di bevande, zucchero a velo e l'acqua poi si mescolano bene.
- # Con l'aiuto d'una spazzolina si applica sopra dei biscotti (durante applicamento se miscela diventa solida allora si puo' riscaldare).
- # Per farsi diventare a secco i cuori solidari sono disposti nel vassoio fianco a fianco.
- # Poi si prendono nel piatto da servire.

Nota: Questo tipo di copertimento per biscotti e torte alla crema è denominato come "glazur" in Turco.