



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

---

## Biscotto a Variegato

Alacalı Kurabiye



3 bicchierini amido di mais  
mezzo pacchetto di margherina  
1 uova  
1, 5 bicchierini di zucchero a velo  
1 bichierino di farina  
Mezzo cucchiaino di carbonato  
1 cucchiaino di cacao  
Mezzo pacco di vaniglia

- # Nella margherina si aggiungono zucchero e uova, si miscelano.
- # Si aggiungono sopra della miscelata farina ed amido.
- # L'ultimamente si aggiungono vaniglia e carbonato così si avrà un impasto perfetto.
- # L'impasto si divide in due.
- # Primo pezzo s'impasta con aggiungere il cacao.
- # Così si avrà un pezzo d'impasto bianco ed un pezzo nero.
- # Si prende il pezzo dall'impasto bianco come grandezza di noce. Si rotola nelle mani.
- # Due colori diversi s'attaccano senza mischiarsi.
- # Si continua così finché finiscono tutto l'impasto.
- # Si filano nel vassoio oliato. Si cuociono nel forno riscaldato a 200 gradi per 20 minuti.

**Nota:** Si deve vedere una parte nera l'altra parte bianca dei biscotti.