



Biscotto alla Mela

Elmalı Kurabiye



Mezzo pacco di margherina
1 bicchierino di yogurt
1 bicchiere di zucchero a velo
Mezzo pacco di polvere lievitante
1 pacco di vaniglia
4 bicchieri di farina
Per interno;
3 mele
2 cucchiaini d'uva secca
1 cucchiaio di zucchero polverato
1 cucchiaino di cannella

- # La margherina morbidata si miscela bene con zucchero a velo.
- # Sopra s'aggiunge olio vegetale e yogurt si miscelano.
- # Dopo aver miscelato tutti gli ingredienti si aggiunge piano piano la farina e l'ultimamente si aggiunge polvere lievitante.
- # L'impasto che abbiamo si lascia a riposarsi coperto.
- # In questo momento le mele si sbuciano e si grattugiano, sopra si mettono zucchero polverato e uva secca. Si cucina sul fuoco medio per 5 - 10 minuti.
- # Dopo aver tolto dal fuoco si aggiunge la cannella, si lascia a freddare.
- # Si prendono i pezzi più grossi del nocce dall'impasto riposato. Si aprono con le dita più grandi della piattina .
- # Nella metà dell'impasto preparato si inserisce la miscelata preparata e si piega .
- # I biscotti si filano nel vassoio oliato . Si cucina nel forno riscaldato a 180 gradi rimanendo bianco.
- # Si pizzica lo zucchero a velo sopra dei biscotti caldi tolti dal forno.
- # Si servono dopo raffreddati.

Nota: Il gusto della mela se sarà aspro allora il gusto del biscotto sarà diverso.