



Biscotto alla Crema

Kremali Kurabiye



Per la crema;
1 bicchiere di latte
1 cucchiaio amido di mais
5 cucchiali di zucchero polverato
1 cucchiaio di cacao
1 pachetto di vaniglia
Per l'impasto;
1 pacco di margherina
1 bicchiere di zucchero a velo
3 cichhiali di yogurt
3,5 bicchieri di farina
1 pacco di lievito polerante

- # Prima si prepara la crema per questo: si mette in una pentola piccola latte , amido, cacao e zucchero, prima si miscelano fredda e poi si inserisce su un fuoco medio , si miscelano sempre cerca di avere una crema . Poi si toglie dal fuoco. S'aggiunge la vaniglia , si miscela poi si lascia a freddare.
- # Dall'altra parte si mettono in un'alta pentola la margherina morbidata e zucchero a velo, si miscelano bene.
- # Sopra si aggiungono farina polvere lievitante e yogurt si miscelano perfettamente.
- # Si lascia a riposare per 10 minuti sopra coperto.
- # Dopo il tempo si prendono i pezzi come un pò più grande di noce. Si aprono come grandezza di piattina con le dite. in mezzo dell'impasto si mette 1 cucchiaino dalla crema preparata e poi si ri rotola .
- # Così si preparano 25 biscotti. Si filano nel vassoio oliato.
- # Si cucinano nel forno riscaldato a 200 gradi finchè violano. (15 minuti)
- # Si spegne il forno e senza aprirsi il coperchio i biscotti si lasciano ancora per 10 minuti nel forno spento.
- # Prima di freddarsi i biscotti sopra si pizzica vaniglia miscelata con zucchero a velo. Si servirsi dopo ha frezzato.

Nota: Crema di biscotti deve prepararsi assolutamente con amido . Farina di riso sta liquido nel biscotto.