



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

---

## Biscotto alla Crema

Kremalı Kurabiye



Per la crema;  
1 bicchiere di latte  
1 cucchiaino di amido di mais  
5 cucchiaini di zucchero polverato  
1 cucchiaino di cacao  
1 pacchetto di vaniglia  
Per l'impasto;  
1 pacco di margherina  
1 bicchiere di zucchero a velo  
3 cucchiaini di yogurt  
3,5 bicchieri di farina  
1 pacco di lievito polverante

# 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 piu grande di noce. Si aprono come grandezza di piattina con le dita. 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 frescato.

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