



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

## Biscotti con Cioccolato e con L'arancia

Çikolatalı Portakallı Kurabiye



1 pacco margherina o burro  
1 uova  
mezzo bicchiere dello zucchero a velo  
1 bicchiere d'amido di mais  
1 pacco di cioccolato (bitter 40gr)  
mezzo sbuccia d'arancia trattugiata  
1 pacco di lievito polverato  
abbastanza farina  
1 pizzico di sale  
per la sopra:  
uno succo d'arancia  
1 bicchiere dello zucchero a velo

# Si mescolano burro, uova, amido di mais, sale, e zucchero a velo .  
# Sopra si tarttugiano sbuccia d'arancia e cioccolato. E si aggiunge lievito polverato mescolato con la farina.  
# Poi si aggiunge ancora la farina che fino a non si picica nelle mani e si impasta bene.  
# L'impasto si divide in due parti uguali, si rotolano la lunghezza di un metro come la figura del bastoncino.  
# Poi si taglia con il coltello per la larghezza di due dita . Anche secondo pezzo si fa ugualmente.  
# Poi i biscotti si mettono nella teglia oliata. E si cucinanao nel forno riscaldato a 190 gradi per 15 minuti.  
# In questo momento si mescolano lo zucchero a velo e succo d'arancia.  
# Dopo aver tolto dal forno i biscotti, sopra si mette la miscela d'aranciata .  
# Piu' o meno si fa servire tra 1 ora.

**Nota:** Se volendo d'avere i biscotti colore chiaro si puo' usare il cioccolato bianco.