



Biscotti d'Albicocca Seccata

Kuru Kayısılı Kurabiye



1 uova
13 albicocche
Mezzo pacchetto di margarina
2 cucchiali olio di girasole
1,5 bicchieri zucchero a velo
grattugiato d'una arancia
1 bicchiere amido di mais
4 bicchieri di yogurt
1 bicchiere di latte

- # Le albicocche secche si lavano e si filtrano. Poi si atagliano dimensione dado. Si miscelano con poca farina.
- # Dall'altra parte nella ciotola da impastare si mettono le uova , latte , yogurt, margarina morbidata e zucchero a velo . Gli materiali si miscelano bene .
- # Sopra si aggiungono grattugiato sbuccia d'arancia e amido. Si miscelano.
- # Si aggiunge piano piano la farina quando la farina si è finita vuoldire che l'impasto è pronta.
- # Sopra dell'impasto l'ultimamente si aggiungono le albicocche farinate. Si miscelano senza schiacciarsi le albicocche.
- # L'impasto si mette a riposare per 10 minuti sopra coperta.
- # Dall'impasto di biscotti si prendono i pezzi dimensione di noce. Prima si rotolano poi si danno la figura come dimensione di police.
- # I biscotti si filano nel vasooio oliato. Si cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi finchè si arrossiscono.
- # Si pizzica zucchero a velo ai biscotti tolti dal forno.

Nota: Il motivo di farinarsi le albicocche è per non picinarsi durante cucinare.