



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

Dito D'Arabo

Arap Parmağı



250 gr. burro o margarina
2 bicchieri amido di mais
1,5 bicchieri di farina
2 cucchiaini pieno di cacao
1 bicchiere di zucchero a velo
80 gr. di cioccolato in bianco
1 cucchiaino di burro

- # Nella ciotola da impastare si mettono burro morbido e zucchero a velo, si mescolano bene i materiali.
- # Sopra si aggiungono cacao, vaniglia amido e metà di farina e lievito polverante . Poi si iniziano a impastare.
- # Dopo impastamento per un po' si aggiungono la farina e amido rimasti si continua ad impastare finché per avere un impasto omogeneo.
- # Sopra dell'impasto si coperta. Si mette a riposare nella parte sotto dello frigo. Si rimane per mezz'ora.
- # Dall' impasto riposato si prendono pezzi più grande della noce. Prima si rotolano poi si schiacciano e si danno la figura di cilindro. .
- # Si filano nel vassoio oliato un po'. Poi si da nel forno riscaldato a 200 gradi per un tempo breve. (15 - 18minuti)
- # Durante freddamento i biscotti dopo aver tolto dal forno si mettono in una pentolina 1 cucchiaino di burro e cioccolato bianco. . Poi pentolina si mette in un altro pentolino che tiene l'acqua calda . Si fanno aspettare finché si scioglie.
- # I finiti dei biscotti freddati si fanno mettersi nel cioccolato oliato . Poi si filano sull'agriglia per asciugarsi.
- # Si servono quando freddati.

Nota: Se il cioccolato non dà il colore quindi si ripete 2 - 3 volte ogni tanto asciugati.