



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

Biscotti D'Ebano

Abanoz Kurabiyesi



200 gr. di margarina
1 uova
1 bicchiere di zucchero a polvere
1 bicchiere amido di mais
3 bicchieri di farina
Grattugiata di 1 arancia piccola
2,5 cucchiari di cacao
2 cucchiaini di polvere lievitante
1 bicchiere uva secca senza semi
Per la sopra ;
80 gr. di cioccolato bitter
3 cucchiari di latte
1 cucchiaino di margarina

Nella ciotola a profonda si mettono metà margarina morbidata, uova e zucchero a polvere, si miscelano con miscelatore. Si continua a miscelare finchè si scioglie lo zucchero.

Sopra si aggiungono la margarina rimasta, caco, amido, grattugiato sbuccia d'arancia, lievito polverante e la farina piano piano durante impastimento. Si avra un impasto mezzo duro.

Dopo aver finito d'impastare si aggiunge l'uva lavata e pulita. senza schiacciare le uve si rimpasta per un pò.

Dal impasto si prendono i pezzi dimensione di noce, si rotolano poi sopra si schiaccia un pò e si filano nel vassoio oliato.

Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi. Si cucina per un tempo breve . (10 - 15 minuti)

Freddamento dei biscotti si preparano i materiali di sopra. Per questo in una pentolina piccola si mettono cioccolato pezzato, latte e margarina. Questa pentolina si inserisce sopra di un altra pentolina che pieno con l'acqua calda. Si misce finchè tutti i materiali si sciolgono.

I materiali sciolti si mettono sopra dei biscotti. i biscotti si serviscono dopo che freddato cioccolato.

Nota: D'Ebano nome di un albero colore scuro e duro che cresce nell'Africa Centrale.