



## Biscotti D'Ebano

Abanoz Kurabiyesi



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

- # Nella ciotola a profonda si mettono metà margarina morbidata, uova e zucchero a polverio, 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 impastamento. Si avrà 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.