



Biscotti di Margherita

Papatya Kurabiyesi



1 pacco di margarina
2 uova
1 bicchiere di zucchero a velo
2 bicchieri amido di mais
3,5 bicchieri di farina
1 bustina di vaniglia
1 cucchiaiino di lievito polverante
2 cucchiai di cacao

- # Si miscelano bene in una ciotola profonda , margarina sciolta, zucchero a velo, e 2 uova con il dito.
- # Sopra si aggiungono lievito polverante , amido , vaniglia, e farina durante impastando.
- # dopo aver diventato omogeneo l'impasto si condivide in 2 pezzi uguali.
- # Si aggiunge cacao nel primo pezzo d'impasto. Dall'impasto con cacao si prendono pezzi dimensione di pallina.
- # prima si prende il rotondo con cacao. Poi intorno di questo pallina cacao si mettono 6 rotondi senza cacao e si stringono piano piano. Per l'altro colore si fa il contrario sta voltà si prende una pallina bianca e si mette in mezzo poi intorno di questa pallina bianca si mettono 6 pezzi rotondi di cacao e si stringono piano piano.
- # Dopo aver preparato i biscotti si filano nel vassoio oliato.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 210 gradi . Si cucinano per poco tempo nel forno riscaldato troppo per non perdersi il colore bianco dei biscotti .
- # Dopo aver tolto dal forno si aspetta per un pò e poi si servirsi.

Nota: Biscotto margherita si può prepararsi con bevanda di frutta in polvere.