



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

---

## 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 cucchiaino di lievito polverante  
2 cucchiiai 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 divide 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 volta 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 servono.

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