



## Biscotto Tesoro

Define Kurabiyesi



150 gr. di margarina  
1,5 bicchierini di zucchero a velo  
5 bicchierini di farina  
2 cucchiaini pieni di yogurt  
1 bustina di vaniglia  
1 cucchiaino di polvere lievitante  
1,5 cucchiaini di cacao  
1 bicchiere marmellata di ciliegia o viscela

- # Nella ciotola da impastare si mettono margarina , zucchero a velo e yogurt.
- # Dopo aver miscelato bene si aggiungono lievito polverante , vaniglia e farina durante impastando.
- # Dopo aver diventato omogeneo , l'impasto si divide in 2 pezzi uguali.
- # Si impasta primo pezzo con aggiungere cacao. poi i pezzi d'impasto si riposano in coperti.
- # Si prendono 30 pezzi un po' più grande della nocciola e poi questi pezzi si rotolano.
- # Prima si apre con il dito il pezzo con cacao un po' più grande del piattino . Poi si apre ugualmente anche pezzo bianco e si mette sopra del pezzo con cacao.
- # Sopra del pezzo bianco si mettono 2 viscele di marmellate. poi si piega e si copre la sopra poi la parte piegata viene sotto e così si filano nel vassoio oliato.
- # Tutti i biscotti si preparano così e si filano nel vassoio con distanze.
- # Si inseriscono nel forno riscaldato a 180 gradi e si cuociono 15 - 20 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno si servono in freddo.

Nota: Per farsi la marmellata di ciliegia si fanno uscire il seme di 60 ciliegie . Sopra si mette 1 bicchiere di zucchero a polverato. Si fa aspettare una notte intera coperta. Il giorno dopo le ciliegie si fanno cucinare finché ruga per un po' . Dopo aver tolto dal fuoco si filtrano per 2 - 3 ore e poi si possono usare. L'liquido che rimasto da ciliegia si può bere come sciroppo con aggiungere l'acqua.