



Biscotto Tesoro

Define Kurabiyesi



150 gr. di margarina
1,5 biccierini di zucchero a velo
5 bicchierini di farina
2 cucchiali 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 avelo e yogurt.
- # Dopo aver miscelato bene si aggiungono lievito polverante , vaniglia e farina durante impastando.
- # Dopo aver diventato omogeno , l'impasto si condivide in 2 pezzi uguali.
- # Si impasta primo pezzo con aggiungere cacao. poi i pezzi d'imposto si riposano in coperti.
- # Si prendono 30 pezzi un pò più grande della nocciola e poi questi pezzi si rotolano.
- # Prima si apre con il dito il pezzo con caco un po più grande del piattino . Poi si apre ugualmente anche pezzo bianco e si mette sopra del pezzo con caco.
- # Sopra del pezzo bianco si mettono 2 viscele di marmellate. poi si piega e si copre la sopra poi la parte piegata vine sotto e così si filano nel vassoio oliato.
- # Tutti i biscotti si preparano così e si filano nel vasoio con distanze.
- # Si inseriscono nel forno riscaldato a 180 gradi e si cucinano 15 - 20 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno si servirsi in freddo.

Nota: Per farsi la marmellata di ciliegia si fanno uscire il semo 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 finchè ruga per un pò . Dopo aver tolto dal fuoco si filtrano per 2 - 3 ore e poi si possono usare. L'quido che rimasto da ciliegia si può bere come sciroppe con aggiungere l'acqua.