



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

## Biscotto alla Cigliegia

Vişneli Kurabiye



1 bicchiere cigliee fresche  
2 cucchiari di zucchero semolato  
1 pacco di margarina (250 gr.)  
1,5 bicchieri zucchero a velo  
3 bicchieri di farina  
1 bicchiere amido di mais  
1 bustina di vaniglia  
1 bustina di lievito polverante  
Un quarto cucchiaino di sale

- # Le cigliee si lavano bene e si filtrano poi si levano i semi. Sopra si mette 2 cucchiari di zucchero semolato poi si inserisce nello frigo.
- # Dopo aspettato nello frigo una notte intera ognhi cigliegia si taglia in 4 .
- # La margarina sciolta si mette nella ciotola da impastare sopra si mettono zucchero a velo e liquido delle cigliee che lasciato durante aspettando nello frigo. Si miscelano bene con il dito.
- # Sopra si aggiungono amido, lievito polverante, vaniglia, sale e farina durante impastando .
- # Dopo che abbiamo un impasto omogeneo si aggiungono le cigliee tagliate e si rimiscela bene senza fastidiarsi alle cigliee.
- # Impasto coperto si mette nello frigo per mezz'ora.
- # L'impastoi riposato si divide in 4 pezzi uguali e si fanno bastoncino sopra il tavolo . Poi si tagliano in triangolo con il coltello.
- # Dopo aver preparato tutti gli impasti si filano nel vassoio del forno con le distanze.
- # Si cucinanno nel forno riscaldato a 180 gradi senza perdersi il colore d'origine.
- # Saranno pronti dopo aver tolto dal forno. Si servirsi in freddo.

**Nota:** Il biscotto si può preparare anche con cigliegia secca. Cigliegia si secca poi si riscalda e si bollisce e poi si taglia nei pezzi e si aggiunge nel impasto.