



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

Biscotto alla Cigliegja

Vişneli Kurabiye



1 bicchiere cigliege 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 cigliege 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 cigliegja si taglia in 4 .
- # La margarina sciolta si mette nella ciotola da impastare sopra si mettono zucchero a velo e liquido delle cigliege 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 cigliege tagliate e si rimiscela bene senza fastidiarsi alle cigliege.
- # 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 cigliegja secca. Cigliegja si secca poi si riscalda e si bolisce e poi si taglia nei pezzi e si aggiunge nel impasto.