



Biscotto alla Ciglienia

Vişneli Kurabiye



1 bicchiere ciliege fresche
2 cucchiai 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 ciliege si lavano bene e si filtrano poi si levano i semi. Sopra si mette 2 cucchiai di zucchero semolato poi si inserisce nello frigo.

Dopo aspettato nello frigo una notte intera ogni ciliegia si taglia in 4 .

La margarina sciolta si mette nella ciotola da impastare sopra si mettono zucchero a velo e liquido delle ciliege 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 ciliege tagliate e si rimischela bene senza fastidiarsi alle ciliege.

Impasto coperto si mette nello frigo per mezz'ora.

L'impasto riposo si condivide 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 cucinano 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 ciliegia secca. Ciliegia si secca poi si riscalda e si bollisce e poi si taglia nei pezzi e si aggiunge nel impasto.