



Biscotti alla Marmellata

Reçelli Kurabiye



1 pacco di margarina (250 gr.)
1 tuorlo d'uovo
1,5 bicchierini di zucchero a velo
1 bicchierino di latte
2,5 bicchieri farina
3 bicchieri amido di mais
Mezzo cucchiaino di sale
1 bustina di vaniglia
1 bustina lievito polverante
Per la sopra;
1 albume d'uova
1 bicchierino di zucchero a velo
1 bicchierino di marmellata senza semi

Margarinba si ammorbidita. Si mette in una ciotola profonda. Sopra si aggiungono zucchero a velo, latte e tuorlo d'uovo. si mischia bene con il dito oppure con il cucchiaio.

Dopo aver meso sale, lievito polverante e vaniglia si aggiungono farina filtrata e amido di mais piano piano. Si avra un impasto vicino al morbido.

Dalimpasto si prendono i pezzi grandezza di noce. Si rotolano bene, poi si fanno passare prima dentro dalla miscelata e poi dal zucchero a polverto.

Poi in mezzo dell'impasto si fa profonda con il dito. Dentro del buco si riempisce il sugo di marmellata, poi si filano nel vassoio oliato con gli spazzi.

Poi i biscotti si danno nel forno riscaldato a 190 gradi . Si cucinano finchè si avranno il colore viola.

Si servirsi dopo aver freddati.

Nota: La marmellata dentro dei biscotti si può mettere anche dopo aver cucinato. Pero si può cambiarsi la visione dei biscotti.