



## 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.