



Biscotto di Pace

Bariş Kurabiyesi



Mezzo pacco di margarina (125 gr.)
1 uova
1,5 bicchieri di zucchero a velo
Mezzo bicchiere di farina
2 bicchieri amido i mais
1 cucchiaino di lievito polverante
Mezzo sbuccia grattugiato di limone
1 cucchiaio di cacao
Per la sopra;
1 pacco di cioccolato di bitter (80 gr.)

- # La margarina si ammorbidisce e si mette nella ciotola a profonda si aggiungono zucchero a velo e uova. Si miscela bene con la forchetta.
- # Sopra si aggiungono la farina, lievito polverante e si aggiunge amido di mais piano piano. Si avra un impasto mezzo morbido.
- # Poi l'impasto si divide in 2 pezzi uguali. Nel primo pezzo si aggiunge la grattugiato di sbuccia di limone. e nel secondo pezzo si aggiunge il cacao e si impastano separatamente.
- # Dall'impasto si prendono i pezzi grandezza di noce. E sul tavolo si apre come dimensione di penna l'unghezza di 20 cm.
- # I piccoli bastoncini si rotolano dimensione di 1 bicchierino e poi si legano i fini. Poi i fini si arrivano nella parte basso dei biscotti.
- # Si continua così finché finisce tutto impasto bianco. Si fa la stessa figura anche per impasto cacaoato .
- # I biscotti si filano nel vassoio oliato poco. Si inserisce il vassoio nel forno riscaldato 195 gradi. Si cucina nel forno circa per 15 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno si aspetta per freddarsi e poi si fanno passare i fini dei biscotti dal cioccolato sciolto . Si filano sulla griglia per freddarsi.

Nota: I biscotti di pace si possono prepararsi anche una colore sola.