



Biscotto con Patata

Patatesli Kurabiye



100 Gr. di burro
2 patate medie
Mezzo bicchiere di yogurt
1 uova
1,5 cucchiaini di sale
1 cucchiaini di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di lievito polverante
4 - 5 rami di prezzemolo
In quantità di farina

- # Le patate si sbuciano, poi si grattugiano con la parte fine di grattugiante. Sopra si aggiungono burro sciolto, uova e yogurt, si miscelano.
- # Nella miscelata si aggiungono peperoncino rosso, sale, cumino, poco farina e lievito polverante poi si inizia ad impastare.
- # Si continua ad aggiungere farina ed impastare finchè avra un impasto mezzo morbido. Nel momento che l'impasto arriva alla coerenza si aggiungono i rami di prezzemolo macinati in fine.
- # L'impasto si lascia a riposare incoperto circa mezz'ora. Poi si divide in 3 pezzi uguali.
- # Ogni pezzo si apre con il rullo circa la sterza di mezzo cm. Poi si tagliano in triangolo com'è nella preparazione di biscotto di sigaretta in 12 pezzi. (così da 3 impasti si avranno 36 pezzi triangolati)
- # Si fa il rullo dalla parte grosso verso parte fine. Poi si filano nel vassoio oliato la parte piagata arriva la sopra.
- # Si cucinano nel forno riscaldato a 180 gradi finchè le sopra si diventano il colore viola.
- # Si servirs in fresco.

Nota: Biscotto con patata si può prepararsi con la margarina anche. ma si occorre di usarsi il burro perchè patata e burro insieme avranno il gusto delizioso.