



Biscotto con Farangia

Saçaklı Kurabiye



1 bustina di margarina
2 uova
3 bicchieri di zucchero a velo
2 bicchieri amido di mais
2 bustine di vaniglia
2 cucchiali lievito di polverante
In quantità di farina
Per interno ed intorno:
1 bicchiere di marmellata
250 gr. pismaniye (tipica dolce turca)

- # Si mettono in una ciotola a profonda margarina, zucchero a velo ed uova e si mescolano bene finché diventano perfetto .
- # Sopra si aggiungono amido di mais, lievito polverante e vaniglia si inizia ad impastare. si aggiunge la farina setacciata finché non si picca nelle mani .
- # L'impasto dopo aver riposato si condivide in due pezzi, si apre con il rullo doimensione di mezzo cm. Si taglia con il bicchierino in rotondo.
- # L'altro impasto si taglia ugualmente.
- # I biscotti si filano nel vassoio inolciato con le distanze .si inseriscono nel forno riscaldato a 185 gradi e si cucinano per poco tempo finché le sopre si arrossiscono.
- # Dopo aver tolto dal forno e freddati sopra si mette la marmellata abbastanza, secondo biscotto si copre sopra del primo biscotto marmellato.
- # Poi i biscotti marmellati si fanno passare dalla tazza che pieno marmellata così pismaniye si picca attorno dei biscotti. tutti i biscotti si preparano così. Poi si filano su un piatto da servire in piatto.

Nota: Per la preparazione di questi biscotti se si usano le marmellate d'albicocca e frutte chiare, i biscotti si vedono meglio.