



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Biscotto con Farangia

Saçaklı Kurabiye



1 bustina di margarina
2 uova
3 bicchieri di zucchero a velo
2 bicchieri amido di mais
2 bustina di vaniglia
2 cucchiari 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 pofonda margarina, zucchero a velo ed uova e si mescolano bene finchè diventano perfetto .

Sopra si aggiungono amido di mais, lievito polverante e vaniglia si inizia ad impastare. si aggiunge la farina setacciata finchè non si picica nelle mani .

L'impasto dopo aver riposato si divide 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 inoliato con le distanze .si inseriscono nel forno riscaldato a 185 gradi e si cucinano per poco tempo finchè le sopra 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 picica 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 frutta chiare, i biscotti si vedono meglio.