



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

Biscotto di Cartuccia

Kartuş Kurabiyesi



200 Gr. dimargarina
1 uova
1 tuorlo d'uova
1 bicchiere di zucchero a velo
1 bicchiere amido di mais
3 bicchieri di farina
1 bustina lievito polverante (10 gr.)
1 bustina di vaniglia
Per interno;
1 tazzina di marmellata
Per la sopra;
1 albume d'uova
1 bicchiere di cocco

- # In una ciotola a profonda si mettono margarina, uova, e tuorlo d'uova e zucchero a velo questi si miscelano con micelatore finchè arrivano com'è la crema.
- # Sopra della miscelata preparata si aggiunge la farina setacciata piano piano. si aggiungono vaniglia e lievito polverante, l'ultimamente si aggiunge amido di mais setacciato. si avra un impasto mezzo morbido.
- # Dal impasto si prendono i pezzi grandezza di noce, si rotolano e prima si fanno passare dentro della tazza che pieno tuorlo d'uovo poi si fanno passare dal cocco che c'è in un piatto.
- # Dopo aer preparato tutti i biscotti così si filano nel vassoio inoliato con le distanze.
- # Poi i biscotti si inseriscono nel forno riscaldato a 180 gradi. si cucinano senza arrossirsi i biscotti .
- # I biscotti dopo aver tolto dal forno si riposano circa per 1 ora. Dpo del tempo la parte sotto dei biscotti si mett emarmellata. L'altro biscotto si mette sopra di questo biscotto alla parte marmellata. Così si avranno 30 biscotti.
- # Dopo aver asciutto per un'pò le marmellate si servirsi.

Nota: Durante di unirsi il tuorlo d'uova si deve attendere per non unirsi parte sotto dei biscotti . Altrimenti i biscotti si piccano nel vassoio.