



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 avrà 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 aver preparato tutti i biscotti così si filano nel vassoio inoliatto 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. Dopo del tempo la parte sotto dei biscotti si mette marmellata. 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.