



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

Bicotto di Faccia

Sima Kurabiyesi



150 Gr. di margarina
1 bicchierino di ceci
1,5 bicchierini di zucchero a velo
1,5 bicchierini amido di mais
2 uova
1 bustina di vaniglia
Mezzo cucchiaino di lievito polverante
In quantità di farina
Per la soopra;
2 cucchiaini di zucchero a velo
1 tazzina di marmellata

- # Nella ciotola da miscelare si mettono le uova. Sopra si aggiunge zucchero a velo e si miscelano con miscelatore.
- # Nella miscelata si aggiungono margarina sciolta e yogurt si mescolano bene con miscelatore.
- # Sopra si aggiungono amido di mais, lievito polverante e piano piano la farina setacciata.
- # Si avrà un impasto mezzo morbido che non si picica nelle mani.
- # L'impasto si divide in 2 pezzi e ogni pezzo si apre con il rullo. Dimensione di coltello.
- # Dal impasto aperto si tagliano i pezzi rotondi con il bicchiere.
- # Poi i questi pezzi rotondi tagliati si ribucano delle sopra in 3 buchi.
- # Poi questi pezzi si filano nel vassoio d'olio con le distanze. Si cucinano nel forno riscaldato a 185 gradi senza diventarsi gialle troppe.
- # In una tazze si mettelo zucchero a velo. Poi i biscotti tolti dal forno si fanno passare dentro di questa tazzina.
- # Poi i biscotti che sono passati dallo zucchero a velo si inseriscono con schiacciare un po' dentro dei biscotti marmellati.
- # L'ultimamente si inserisce la marmellata nelle parti bucati dei biscotti.
- # I biscotti preparati si mettono in un piatto da servire e si servono.

Nota: Non si deve mettere lievito polverante oltre della misura. Perché nel momento di bollimento si può cambiare la figura del biscotto.