



## 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 sopra;  
2 cucchiali 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 picca nelle mani.
- # L'impasto si condivide 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 sopre 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 tazza si mette lo 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'pò dentro dei biscotti marmellati.
- # L'ultimamente si inserisce la marmellata nelle parti bucate dei biscotti .
- # I biscotti preparati si mettono in un piatto da servire e si servirsi.

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