



Biscotto con Zucca

Balkabaklı Kurabiye



2/5 pacchi di burro o margarina (150 gr.)
1 bicchiere olio di mais
Mezzo bicchiere zucchero a velo
1 bicchiere di yogurt
1 uova
1 pacco di lievito polverante (10 gr.)
1 bustina di vaniglia
In quantità di farina
Per interno;
1 fetta di zucca (grosso di due dita)
2 bicchierini zucchero a velo
Per la sopra;
2 cucchiali di latte
1 cucchiaio di zucchero polverato

Primamente si prepara interno di biscotto. Si sbucia la zucca. Si levano i semi , si garttugia con la parte grossa di grattugiante, si mette nella pentola. sopra si aggiunge 2 bicchieri di zucchero polverato. Si mescola e si cucina sul fuoco basso per mezz'ora.

Nella miscelata si aggiungono vaniglia, lievito polverante, e si aggiunge la farina finchè non si picica nelle mani. Si impasta.

L'impasto si lascia a riposare per 20 minuti. In questo momento la zucca si fresca.

Poi dal impasto si prendono i pezzi dimensione di ceci. si schiccano con il dito , dimensione di piattino . in mezzo del biscotto preparato si mette dalal miscelata. Si coperta fini, poi si rotolano in mani. E si fa il rotondo.

Poi i biscotti si filano nel vassoio oliato , sopra si mette dalla latte con la spazzolina e poi si pizzica lo zucchero a polverato.

Poi il vassoio si mette nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucina finchè il colore diventa viola.

Nota: In questa miscelata si può aggiungere 1 bicchierino di ceci pestato.