



## Biscotto con Lokum

Lokumlu Kurabiye



1 pacco di margarina (250 gr.)  
2 bicchieri di yogurt  
2 bicchierini di zucchero a velo  
1 albumi d'uova  
1 cucchiaino di sottaceto  
5 bicchieri di farina  
1 bustina di vaniglia  
1 bustina di vaniglia  
1 bustina di lievito polverante  
Per interno ;  
35 di lokum  
Per la sopra;  
1 tuorlo d'uova

# Margarina ammorbidata si mette nella ciotola, sopra si aggiungono yogurt, zucchero a velo, albumi d'uova e sottaceto.

# Gli ingredinetti si mescolano bene con la miscelatore. Si aggiungono la vaniglia , lievito polverante e la metà della farina .

# La farina rimasta si aggiunge piano piano finchè per avere un impasto mezzo morbido. Poi si lascia a riposare circa per mezz'ora.

# Dal impasto si prendono i pezzi grandezza di mezzo limone così si avranno 35 pezzi e si rotolano bene , poi si aprono sul tavolo farinato dimensione di piattino.

# In mezzo dell'impasto si mettono da lokum. Dai fianchi si piegano verso in mezzo e poi si rotolano , si filano nel vassoio del forno oliato.

# Sopra si mette dal tuorlo d'uova, poi si mettono nel forno riscaldato a 200 gradi finchè si diventano viola. Si servirsi dopo aver freddato.

Nota: In questo biscotto si può usare anche lokum cicata. Se si usa lokum cicata , nel impasto non si mette la vaniglia.