



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

Biscotto con Lokum

Lokumlu Kurabiye



1 pacco di margarina (250 gr.)
2 bicchieri di yogurt
2 bicchierini di zucchero a velo
1 albume 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, albume d'uova e sottaceto.

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

La farina rimasta si aggiunge piano piano finché 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 finché si diventano viola. Si servono 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.