



Zampa di Gatto

Kedi Patisi



250 gr. burro
1,5 bicchierini di zucchero a velo
1 cioccolato di bitter (80 gr.)
1 bustina di vaniglia
Mezzo cucchiaino di sale
1 uova
In quantità di farina
Per la sopra;
Mezzo pacco di cioccolato bitter
1,5 cucchiaini di cocco
Per in mezzo ;
1 bicchierino di marmellata scuro.

- # Per l'impasto cioccolato si divide in pezzi, poi si mettono in una tazzina e poi questa tazzina si mette sopra di un'altra tazza pieno d'acqua calda .
- # Poi si mettono in una ciotola profonda vaniglia, zucchero a velo, uova, e sale. Sopra si aggiunge il cioccolato sciolto. Si mescolano finchè arrivano alla consistenza di crema.
- # Si aggiunge la farina finchè diventa un impasto che si può schiacciare dal pompa di impasto. Poi si rompe nella pompa in questo momento il forno si regola a 185 gradi.
- # Nel vassoio di forno si mette la carta oliata e sopra si schiaccia dimensione di 3 cm. in lunghezza. Poi si cuociono nel forno caldo per 5 - 10 minuti.
- # Dopo aver freddati i biscotti nelle parti piatti si mette dalla marmellata. Poi si picchia sopra l'altro biscotto.
- # I fini dei biscotti primamente si fanno passare dentro del cioccolato sciolto poi si fanno passare dentro del cocco.
- # I biscotti si mettono sulla griglia per freddarsi poi si servono.

Nota: Questo biscotto si può prepararsi anche senza aggiungere il cioccolato in quel momento rimane bianco.