



Biscotto di Rullo

Rulo Kurabiye



1 bustina di margarina (250 gr.)
1 bicchiere di zucchero polverato
1 bicchiere di yogurt
6 bicchieri di farina
1 bustina di vaniglia
1 cucchiaino di lievito polverante
Per interno;
1 bicchiere di noce
1 bicchiere uva secca senza semi
2 cucchiali zucchero polverato
1,5 cucchiaini di cannella

Si mettono in una ciotola la margarina sciolta, zucchero polverante e si mescolano con la miscedilatore. Finchè lo zucchero si scioglie.

Sopra si aggiungono vaniglia , lievito polverante e la farina setacciata piano piano . Si impastano.

L'impasto preparato si lascia riposare per 10 minuti in coperto. in questo momento si prepara i materiali per interno. Noce si pesta e poi uva secca, cannella si mescolano con la cannella.

L'impasto riposato si condivide in 4 pezzi uguali , primo pezzo si apre mezzo cm di dimensione e in rettangolato . Sopra si mette 1 /4 dalla miscelata preparata. E poi si fa il rullo.

Si fa ugualmente anche gli altri tre pezzi . Poi il rullo si mette nell aparte dello frigo.

Dopo del tempo i rulli si tagliono con il coltello dimensine di 1 dito. E poi si filano nel vassoio oliato con poco distanze.

Poi i biscotti si inseriscono nel forno riscaldato a 180 gradi si cucinano finchè i colori diventano viole.

Si servirsi in freddo.

Nota: Per avere il gusto diverso si può aggiungere la sbucia d'arancia grattugiato.