



Biscotto Marlon

Marlon Kurabiyesi



1 pacco di burro (250 gr.)
1 bicchiere di zucchero polverato
1,5 bicchierini ndi latte
1 uova
1 albume d'uova
1 cucchiaino di lievito polverante
6 bicchieri di farina
Per interno;
1,5 bicchieri di latte
2 cucchiali amido di grano
1 tuorlo d'uova
Mezzo bicchiere di zucchero ppolverato
Mezzo grattugiato di sbuccia di limone
Mezzo cucchiaino di cannella
Per la sopra ;
1 bustina di cioccolato senza latte (80 gr. cioccolato bit)

Primamente il burro si scioglie senza bruciare , poi si lascia freddare.

In ciotola da impastare si mette 1,5 bicchieri di latte, 1 bicchiere di zucchero polverato, 1 uova, 1 albume d'uova e si mecolano finchè lo zucchero si scioglie.

In questo momento burro si mescola con miscelatore.

Nella miscelata zucherata si aggiunge la miscelata preparata. Si aggiungono lievito polverante e la farina setacciata piano piano.

l'impasto si rotola in un nailone, e si mette nella parte basso. E si fa aspettare per 2 ore.

In questo momento si pepara i materiali per interno. Per questo si mescolano insieme 1,5 bicchieri di latte freddo, tuorlo d'uova, zucchero polverato ed amido di grano.

Poi La ciotola si mette sul fuoco basso . Si mescola sempre e finchè arriva alla coerenza e poi si toglie dal fuoco.Si aggiungono cannella e grattugiato di limone. Si mescolano bene, si lascia freddare e si continua sempre per non essere la sopra schiumata.

Poi l'impasto riposato nello frigo si fa uscire e si taglia in due. primo pezzo si apre con il rullo dimensione di 2 dita. Sopra del impasto aperto si mettono dalla miscelata preparata per interno i pezzi dimensione di noce con spazio.

Secondo pezzo di impasto si apre lo stesso dimensione e si copre sopra del primo pezzo. (le parti dove ci sono la miscelata devono essere gonfiati.) si tagliano con il bicchierino secondo rimangono in mezzo le parte gonfiate.

Gli impasti che sono aumentati dai finachi si rotolano e si mettono nello frigo per poco tempo, poi si riaprono e si fa ugualmente com'è prima.

I biscotti di marlon si filano nel vassoio del forno inolitato con poco distanze. Poi si inseriscono nel forno riscaldato a 180 gradi. si cucinano In mezzo.

In mezzo dei biscotti tolti dal forno si mette cioccolato , poi si rimettono nel forno , si cucinano di nuovo finchè diventano i colori violi.

Si servirsi in freddo.

Nota: Ricetta di marlon biscotto riservato ad un cuoco siciliano.