



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

Biscotto Marlon

Marlon Kurabiyesi



1 pacco di burro (250 gr.)
1 bicchiere di zucchero polverato
1,5 bicchierini di latte
1 uova
1 albume d'uova
1 cucchiaino di lievito polverante
6 bicchieri di farina
Per interno;
1,5 bicchieri di latte
2 cucchiaini amido di grano
1 tuorlo d'uova
Mezzo bicchiere di zucchero polverato
Mezzo grattugiato di buccia 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 mescolano 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 prepara 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 inoliato 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.