



Biscotto con Datteri

Hurmali Kurabiye



2 bicchieri di datteri macinati
Mezzo pacco di margarina (125 gr.)
Mezzo bicchiere di noce pestato
Mezzo bicchiere di latte
Mezzo bicchiere farina di riso
1 bicchiere di farina
In quantità amido di amies
1 uova
1 tuorlo d'uova
1 bicchiere di zucchero a velo
1 bustina di vaniglia
Mezzo pacco di lievito polverante (5 gr.)
2 cucchiari di cacao
Per la sopra;
1 bicchierino di cocco
1 albume d'uova

Nella pentola si mette la margarina ammorbidata. si aggiungono poi zucchero a velo, 1 uova, tuorlo d'uova e latte si mescolano bene finchè arriva alla coerenza di cremata.

Sopra si aggiungono farina di riso, farina, vaniglia, lievito polverante e cacao. Si inizia ad impastare ,poi aggiunge amido di mais finchè si per avere un impasto mezzo morbido che non si picica nelle mani.

L'ultimamente si aggiungono datteri pestati finemente. E si aggiunge noce pestato e si mescolano bene senza perdere i datteri.

Dall'impasto si prendono i pezzi dimensione di noce , si rotondano bene.

Poi i biscotti si fanno passare all'albume dell'uovo e poi si fanno passare dal cocco. Poi si filano nel vassoio con distanze.

Poi il forno si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi . Si cuociono finchè si diventano gialle il cocco.

Si servono dopo aver freddati.

Nota: Farina di riso si dà la coerenza croccante al biscotto.