



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

Biscotto Grosso

Tıknaz Kurabiye



200 Gr. di margarina
1 bicchiere zucchero a velo
1 bicchiere amido di mais
2 uova
4 cucchiari di latte
2 cucchiaini di lievito polverante
1 bustina di vaniglia
3 cucchiari di cacao
1 cucchiaino grattugiato sbuccia di limone
In quantità di farina
20 mandorli

- # Prima le mandorle si fanno aspettare nell'acqua calda per 2 - 3 minuti. Poi si tolgono dall'acqua e si sbuciano bene. Poi si tagliano verticalmente in 2 con il coltello .
- # Margarina ammorbidita e zucchero a velo si mischiano con il dito , sopra si aggiungono uova, amido, latte, un po' di farina ed un po' di vaniglia e lievito polverante.
- # Si impasta con aggiungere la farina finché per non picchia nelle mani.
- # L'impasto si divide in due pezzi uno deve essere un po' più grande dell'altro.
- # Nella parte piccola si aggiunge grattugiato di limone e cacao. Si impasta bene finché tutta la parte dell'impasto diventa cacaoata .
- # Dal impasto bianco si prende il pezzo dimensione di noce. Si rotola e si schiaccia per un po'.
- # Dal impasto scuro si prende il pezzo un po' piccolo di noce , si rotola e si schiaccia per un po' anche questo. Poi si mette in mezzo di impasto bianco. (impasto bianco si vede dai fianchi)
- # Sopra del pezzo scuro si mette metà della mandorla e si inserisce bene con schiacciare.
- # Così i biscotti preparati si filano nel vassoio oliato . Si cuociono nel forno riscaldato a 190 gradi senza diventare gialli i biscotti.
- # Si servono dopo aver freddati.

Nota: Nome del biscotto deriva dalla regione di sud-est. In quella zona le persone piccole e cicci si chiamano grosso.