



## Biscotto Grosso

Tıknaz Kurabiye



200 Gr. di margarina  
1 bicchiere zucchero a velo  
1 bicchiere amido di mais  
2 uova  
4 cucchiali di latte  
2 cucchiani di lievito polverante  
1 bustina di vaniglia  
3 cucchhiai di cacao  
1 cucchiaiino grattugiato sbucia di limone  
In quantità di farina  
20 mandorli

# Prima le mendorle si fanno aspettare nell'acqua calda per 2 - 3 minuti. Poi si tolgono dall'acqua e si sbuciano bene. Poi si tagliano verticale in 2 con il coltello .

# Margarina ammorbidato e zucchero a velo si miscelano con il dito , sopra si aggiungono uova, amido, latte, un'pò di farina ed un'pò di vaniglia e lievito polverante.

# Si impasta con aggiungere la farina finchè per non picica nelle meni.

# L'impasto si condivide in due pezzi uno deve essere un'pò più grande dell'altro.

# Nella parte piccola si aggiunge grattugiato di limone e cacao. Si impasta bene finchè tutta la parte dell'impasto diventa cacaoato .

# Dal impasto bianco si prende il pezzo dimensione di noce. Si rotola e si schiaccia per un pò.

# Dal impasto scuro si prende il pezzo un'pò piccolo di noce , si rotola e si schiaccia per un 'pò 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 cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi senza diventarsi gialli i bisschi.

# Si servirsi dopo aver freddati.

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