



## Biscotto Helezon

Helezon Kurabiye



1 pacco di margarina ( 250 gr.)  
1,5 bicchieri di zucchero a velo  
1 uova  
Mezzo bicchiere di yogurt  
1 cucchiaino di carbonato  
1 bustina di vaniglia ( 5 gr.)  
In quantità di farina  
2 cucchiali di cacao

- # La margarina si mette ad aspettare prima di 2 ore dalal preparazione di biscotto.
- # Poi margarina morbidata si prende in uan ciotola, sopra si aggiungono uova, zucchero a velo e yogurt poi i questi materiali si mescolano bene con la forchetta oppure con miscelatore.
- # Sopra di miscelata si aggiungonbo carbonata e vaniglia e si aggiunge l farian finchè per arrivare un impasto perfetto e emezzo morbido.
- # Poi l'impaso si condivide in due pezzi uguali. Nel primo pezzo si aggiunge cacao, il secondo pezzo si lascia bianco e si impasta il primo pezzo per diventare bello scuro con il caco.
- # Il pezzo scuro si apre con il rullo dimensione un'pò più grande del piatto da servire . Il pezzo bianco si apre lo stesso dimensione e si mette sopra del pezzo scuro.
- # Poi si fanno i rullo strettamente e poi si tagliano con il coltello dimensino del dito pollice.
- # Poi i biscotti tagliati si filano nel vassoio oliato con le distanze. Poi i l vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi . Si cucinano senza diventarsi gialli le parti bianchi.

Nota: Se si apre l'impasto un'pò più piccolo allora si può avere il biscotto dimensione piccolo di più.