



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

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 cucchiaini 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 agiungonbo 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.