



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

Biscotto di Arcabaleno

Gökkuşığı Kurabiyesi



- 1 Pacco di burro (250 gr.)
- 2 bicchieri amido di mais
- 2 bicchieri di farina
- 1 uova
- 1,5 bicchieri di zucchero a velo
- 1 cucchiaino di cacao
- 1 cucchiaino di bevande polverato di fragola
- 4 foglie di spinaci
- 1 bustina di vaniglia

Sopra dell'amargaria morbida si aggiungono zucchero a velo e tuorlo d'uovo, si mescolano con il dito.
Si aggiungono la sopra farina e amido di mais durante impastando. L'impasto preparato si divide in 4 pezzi.

In primo pezzo si aggiunge cacao nel secondo polvero di bevande in terzo si aggiungono le foglie tagliate finemente con il robot e il quarto pezzo rimane bianco. Ogni pezzo si rimpastano così si avranno 4 impasti diversi colori.

Da ogni pezzo si prendono i pezzi dimensione di metà noce. Poi sul tavolo si fanno i bastoncini fini con matita.

Poi i questi bastoncini si filano in finachi. Poi si fanno la figura di luna.

Sopra dei biscotti si mette con la scopolina dal albume d'uovo. Si inseriscono nel vassoio oliato, si inseriscono nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucinano nel forno senza cambiarsi i colori.

Nota: Se non si mette sulle sopra tuorlo d'uovo i biscotti colorati si possono separare.