



Biscotto Albicocca

Şeftali Kurabiye



300 gr. di margarina
2 uove
1 bicchiere di zucchero a velo
1 bicchiere di mandorle
2 bustine di vaniglia
4,5 bicchieri di farina
24 foglie di frutta
Per in mezzo;
4 cucchiari cremata di noccioline cacao
Per la sopra;
3 cucchiari bevande polverato di limone
1 cucchiario di bevande polverato di fragola
1 bicchierino di zucchero a polverato
4 cucchiari d'acqua fredda

- # Per sbuciare le mandorle si mettono nell'acqua calda per 2 - 3 minuti. Poi si sbuciano
- # Poi mandorle sbucciate si fanno passare dal robot e si diventano polverato.
- # Sopra del burro sciolto si aggiungobo zucchero a velo, uova e poi questi si mescolano con il dito.
- # Poi si aggiungono vaniglia, farina setacciata e mandorle polverate.
- # L'impasto preprato si mette nel nailone e poi si inserisce nella parte inferiore dello frigo per 1 oretta.
- # L'impasto si fa uscire dallo frigo , prima di dare le figure il forno si regola a 190 gradi.
- # Poi dal impasto si prendono i pezzi dimensione di noce , si rotolano in mani, poi la sopra si schiaccia per un'pò e poi si filano nel vassoio oliato con le distanze. (48 biscotti)
- # Si cucina nel forno riscaldato senza bruciare . Poi si tolgono dal forno e si lascia freddare.
- # In una tazza si mette polvero di bevande limone e sopra si aggiunge 3 cucchiari d'acqua. L'altra tazza si mette polvero di ciliegia e sopra si aggiunge 1 cucchiario d'acqua fredda. Lo zucchero si mette in un piastro piatto .
- # Nella parte piatto dei biscotti freddati si crema dalla cremata di noccioline cacao. L'altro biscotto si picica con la parte piatto sopra di questo biscotto e cosi si danno le figure.
- # Biscotto prima si fa passare dentro del liquido di limone, poi si fa passare dalla miscelata di ciliegia ma non com'è prima completamente , si diventaranno l'iquida di ciligia solamente delle parte. L'ultimamente si fanno coprire con zucchero.
- # Sopra dei biscotti si bastonano le foglie bene lavate e pulite .
- # Dopo aver preparato tutti i biscotti in questa forma si lscianoa freddare e poi si servirsi.

Nota: Se si preparano in forma piccola e si colora gialla si avra biscotto d'albicocca.