



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

Biscotto Albicocca

Şeftali Kurabiye



300 gr. di margarina
2 uova
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 cucchiaini cremata di noccioline cacao
Per la sopra;
3 cucchiaini bevande polverato di limone
1 cucchiaino di bevande polverato di fragola
1 bicchierino di zucchero a polverato
4 cucchiaini 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 aggiungono zucchero a velo, uova e poi questi si mescolano con il dito.
- # Poi si aggiungono vaniglia, farina setacciata e mandorle polverate.
- # L'impasto preparato si mette nel nastro e poi si inserisce nella parte inferiore dello frigo per 1 ora.
- # 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 po' 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 cucchiaini d'acqua. L'altra tazza si mette polvero di ciliegia e sopra si aggiunge 1 cucchiaino d'acqua fredda. Lo zucchero si mette in un piatto piatto.
- # Nella parte piatto dei biscotti freddati si crema dalla cremata di noccioline cacao. L'altro biscotto si picchia con la parte piatto sopra di questo biscotto e così 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 diventeranno i liquidi di ciliegia solamente delle parti. 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 lasciano freddare e poi si servono.

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