



Biscotto con Caffè

Kahveli Bisküvi



200 gr. di margarina (4/5 pacchi)
2 bicchierini di zucchero a velo
Mezzo bicchierino caffè turco
3 bicchieri di farina

- # Burro morbido si mette in una ciotola da impastare , si aggiungono zucchero a velo e caffè turco.
- # Nel impasto si aggiunge piano piano farina setacciata. Si avra un impasto mezzo morbido.
- # L'impasto preparato si copre con foglio alluminio e si mette nella parte inferiore dello frigo.
- # L'impasto freddato si condivide in 2 pezzi e si apre sul tavolo farinato con il rullo largghezza del coltello.
- # L'impasto aperto si taglia con il bicchierino oppure con lo stampo del biscotto .
- # I biscotti preparati si filano nel vassoio inolitato con distanze. Si cucinano nel forno riscaldato a 185 gradi per 10 - 12 minuti.
- # Si frescono senza apprire il coperchio del forno. Poi si filano nel piatto da servire.

Nota: Questo biscotto non si fa con il caffè granul . Perchè granul caffè si deve sciogliere con l'acqua.