



## Biscotto con Cremata

Kaymaklı Bisküvi



150 gr. burro o margarina  
1 bicchiere zucchero a velo  
1 uova  
Mezzo bicchiere di latte  
10 mandorle  
4 bicchieri di farina  
1 bustina di vaniglia  
Per la cremata;  
1,5 bicchieri di zucchero a velo  
1,5 cucchiaini succo di limone

- # Burro o margarina ammorbidata si mette in una ciotola profonda.
- # Sopra si aggiungono latte, zucchero a velo ed uova. Si mescolano con miscelatore finchè diventano bello omogeneo.
- # Poi nel miscelata si aggiunge le mandorle sbuciate bene e pestato polverato.
- # Dopo aver messo la vaniglia anchge si inizia ad aggiunge la farina setacciata piano piano e si impastano tutti insieme.
- # L'impasto che abbiamo si copre con il nailone e si inserisce nello frigo e si aspetta nello frigo per mezz'oretta.
- # Dopoo adel tempo l'impasto si togkie dallo frigo e si condivide in 2 pezzi. Si apre con il rullo sopra del tavolo farinato dimensione sopra del coltello. Poi si taglia con la boca del bicchierino.
- # Gli impasti che escono da fuori cioè i pezzi tagliati si rirotolano e si riaprono si tagliano ugulamente e secondo pezzo si fa ugulamente.
- # Poi i biscotti preprati si filano nel vassoio oliato senza distanze. Poi il vasoio si inserisce nel forno riscaldato a 180 gradi. Si cucinano nel forno finchè per avere il colore viola chiara.
- # I biscotti poi si tolgono dal forni e si lasciano a freddare. in questo momento zucchero a velo e succo di limone si miscelano bene.
- # Poi sopra metà dei biscotti si mette da questa miscelata con la spazzolina e gli altri biscotti si picicano sopra di questi.

**Nota:** Nel momento da prepararsi la cremata per il posto di succo di limone si può usare anche succo di marmellata.