



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 cucchiai 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 nelal 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 toglie 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 ugualmente e secondo pezzo si fa ugualmente.
- # Poi i biscotti preprati si filano nel vassoio oliato senza distanze. Poi il vassoio si inserisce nel forno riscaldatoa 180 gardi. Si cucinano nel forno finchè per avere il colore viola chiara.
- # I biscotti poi si tolgoano dal forno 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 preparasi la cremata per il posto di succo di limone si può usare anche succo di marmellata.