



Sole di Inverno

Kış Güneşi



200 gr. di margarina
2 uova
2 cucchiai succo d'arancia
1 bicchiere di zucchero polverato
1 grattugiato sbuccia d'arancia
5 bicchieri di farina
Per la sopra;
2 bicchieri di zucchero a velo
4 cucchiai succo d'arancia
Mezzo cucchiaino d'acqua
Mezzo cucchiaino marmellata d'albicocca

- # Si mettono in una ciotola profonda uova, sale e zucchero poi si miscelano bene con la miscelatore finchè si scioglie bene lo zucchero polverato.
- # Si aggiungono grattugiato d'arancia e succo di arancia, si mescolano per un 'pò poi si aggiunge la farina in quantità d'impastando.
- # Poi l'impasto che abbiamo in mezzo morbiso si condivide in 3 pezzi. Poi si mett edentro di un naiolone pulito e si inserisce nella parte inferiore dello frigo. e si lascia ripsre per un'oretta.
- # Dopo del tempo gli impasti si aprono dimensione di coltello e poi si tagliano con la bocca del bicchierino.
- # Finchè si finiscono tutto l'impasto si fanno ugualmente.
- # Poi si filano nel vassoio inoliatto. (così si può avere in 2 vassoi di biscotti) Si cucinano nel forno regolato a 180 gardi finchè si diventano violachiara.
- # Dopo aver tolto i biscotti dal forno si lasciano freddare in questo moneto si preparano i materiali di sopra. Si mescolano bene zucchero avelo, acqua , succo d'arancia e marmellata d'albicocca così si fanno l'impasto.
- # Poi questo materiale per la sopra si mett esopra dei biscotti non troppo grosso.

Nota: Questo biscotto si può prepararsi anche senza prepararsi marmellata per la sopra. Se si fa così allora si aumenta la quantità di zucchero da 1 bicchiere a 1,5 bicchieri.