



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

Biscotto con Fico

İncirli Bisküvi



8 Fichi Secchi
1 bicchiere di latte
Mezzo pacco di margarina
1 bicchierino di zucchero a velo
1 uova
1 grattugiato sbuccia d'arancia
1 pizzico di carbonata
In quantità di farina

- # I fichi si lavano e si tagliano i radici. Si tagliano in piccoli, si prendono in una ciotola coperta e si aggiunge latte.
- # Poi la ciotola coperta si mett enella parte inferiore dello frigo , si lascia per un anott eintera.
- # Il giorno dopo i fichi ammorbidati si fanno passare insieme con latte dal robot. Diventano belli omogenei.
- # La margarina ammorbidata si mett ein unaltra ciotola si aggiungono uova e zucchero a velo . Si mescolano bene finchè i materili diventano omogenei.
- # Poi nella miscelta si aggiungono sbuccie grattugiate, fichi pestati e carbonata. Si aggiunge la farina finchè impastando.
- # Si avra impasto mezzo morbido che non si picica nelle mani. Sopra si copre e si lascia a riposare per 15 minuti nell'ambiente .
- # Poi del tempo impasto si mette in un posto piatto e farinato poi si apre con il rullo e dopo aver aperto si taglia con bocca di bicchierino .
- # Finchè finisce tutto impasto si continua di fare questo operazione.
- # Poi i biscotti preparati si filano nel vassoio oliato uno fianco l'altro. (circa esce 2 vassoi di biscotti) Si cucinano nel forno riscaldatoa 190 gradi finchè per avere il colore viola chiara.
- # Dopo aver freddati si mettono nel piatto da servire.

Nota: Non si mett elo zuccehro extra per il motivo dei fichi secchi perchè nei fichi c'è lo zucchero.