



## 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 pizico 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 ammorbidiati 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 miscelata 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 riscaldato a 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.