Biscotto con Antipasto

Çerezli Kurabiye

1 pacco di burro
1 bicchiere zucchero semolato
1 bicchiere di pistacchi pestati
1 bicchierino di nocciole pestati
1 bicchierino di noce p1 bicchierino di mandorle pestat
1 bicchiere amido di mais
1 pacco di lievito in polvere
1 tazzina di caffè latte
In quantità di farina setacciata

Il burro si scioglie e si riscalda poi si mette una ciotola da miscelare.
Dalla sopra si aggiungono latte zucchero semolato e si miscelano poi si aggiunge amido e si miscelano.
Poi si aggiungono gli altri materiali e dopo mi si aggiungono la farina e lievito in polvere per avere impasto omogeneo.
Imposta preparata si lascia riposare circa per mezz'ora. Il forno si regola a 200 gradi.
Dall'impasto si prendono i pezzi dimensioni di noce e poi si rotolano e si schiacciano dopo si filano nel vassoio del forno.
Nel forno si cucinano circa per 10 o 15 minuti finché diventano colore viole.
Servirsi in caldo.

Nota: Con questi materiali si può preparare 24 biscotti.