



Biscotto alla Roccia

Kaya Kurabiye



150 gr. margarina
1,5 bicchierini di zucchero
mezzo bicchierino d'olio vegetale
1 bicchierino uva d'uccello
1 bicchierino di noce pestato
1 uova
1 cucchiaina di cannella
1 pizzico di sale
1 bustina lievito in polvere
In quantità di farina

- # In una ciotola profonda si aggiungono margarina , uova e zucchero in polvere Poi si mescolano bene con miscelatore finchè si scioglie lo zucchero.
- # Poi si aggiungono ilio vegetale , cannella e sale poi si aggiunge la farina finchè per avere un impasto che non si picica alle mani .
- # Poi alla sopra si aggiungono uva d'uccello filtrato, noce pestato e la farina finchè per avere un impasto omogeneo. L'ultimamente si aggiunge lievito in polvere . (è normale di essere d'impasto pezzo per pezzo).
- # Dall'impasto si prendono i pezzi e si rotolano come pallina.Poi si schiacciano per un'pò e si filano nel vassoio oliato .
- # Poi i biscotti si inseriscono nel forno riscaldato a 185 gradi e si cucina finchè diventano viole.
- # Si servirsi in caldo o fresco.

Nota: Biscotto di roccia incontrario del suo nome è un biscotto croccante.