



Biscotto jumbo con la Patata

Patatesli Jumbo Bisküvi



5 patate medie
1 bicchiere di latte
1 bicchiere di zucchero in polvere
2 cucchiali di burro
4,5 bicchieri di farina
1 bustina di vaniglia
1 bustina di lievito in polvere
Mezzo cucchiaino di sale

Il burro si scioglie e poi si lascia a freddare. patate si bolliscono e si sbucano poi si grattugiano e si prendono in una ciotola profonda e si aggiunge latte poi si mescola bene.

In un'altra ciotola si mettono gli altri materiali e si mescolano.

Poi sopra della miscelata di patata si mette burro sciolto poi si aggiungono gli altri materiali durante impastamento.

Poi impasto si mette sul tavolo farinato e si apre poi si taglano con il bicchiere oppure con lo stampo.

Poi i pezzi tagliati si filano nel vassoio oliato con distanza . Il vassoio si mette nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucinano finche si cambiano i colori.

Si servirsi dopo aver fredadti.

Nota: Patata serve per farsi elastica d'impasto.