



## Biscotto Nevicato

Karyağı Bisküvisi



1 pacco di burro  
1 bicchiere di zucchero semolato  
1 bicchiere amido di mais  
2 bicchieri di farina  
1 bicchierino di lievito in polvere  
1 bustina di vaniglia  
Mezzo cucchiaino di sale  
2 cucchiai di cacao  
Per la sopra;  
2 cucchiai di zucchero semolato

- # Burro ammorbidato e zucchero semolato si mescolano bene con ilk dito.
- # Sopra si aggiungono cacao, amido, sale , lievito in polvere,1 bicchiere di farina e vaniglia poi si impastano.
- # Sale rimasto si aggiunge piano piano e così si finisce impastamento. Poi impasto preparato si aspetta nello frigo circa per mezz'oretta.
- # Poi si olia il vassoio medio e impasto preparato si mette nel vassoio e si schiaccia con le mani dopo aver schiacciato si fettano dimensione di metà scatolina di fiammifdero.
- # I biscotti preparati si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucinano circa per 15 minuti.
- # Nel momento caldo si ritagliano come prima e sopra si pizzica lo zucchero semolato.
- # Si servirsi dopo aver freddato.

Nota: Si taglia prima di togliere dal forno perchè dopo aver cucinato i biscotti saranno croccante e non si rompono nel momento di tagliamento.