



Biscotto Nevicato

Karyağdı 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 cucchiaini di cacao
Per la sopra;
2 cucchiaini di zucchero semolato

- # Burro ammorbidato e zucchero semolato si mescolano bene con il 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 l'impastamento. Poi l'impasto preparato si aspetta nel frigo circa per mezz'ora.
- # Poi si oia il vassoio medio e l'impasto preparato si mette nel vassoio e si schiaccia con le mani dopo aver schiacciato si fette di dimensione di metà scatola di fiammiferi.
- # I biscotti preparati si inseriscono nel forno riscaldato a 200 gradi e si cuociono circa per 15 minuti.
- # Nel momento caldo si ritagliano come prima e sopra si pizzica lo zucchero semolato.
- # Si servono dopo averli freddati.

Nota: Si taglia prima di togliere dal forno perché dopo aver cotto i biscotti saranno croccanti e non si rompono nel momento di tagliamento.