



## Biscotti alla Farina di Mais

Misirunlu Bisküvi



Mezzo pacco di burro  
2 bicchieri di farina di mais  
1 uovo  
1 turolo d'uova  
1 cucchiaino d'aceto  
Mezzo bicchierino di sale  
1 bicchiere di zucchero semolato  
In quantità di frarina  
1 bustina di lievito in polvere  
1 bustina di vaniglia  
Per la sopra;  
1 albume d'uova

- # Nella ciotola da impastare si mettono burro, uova, turolo d'uova, aceto zucchero semolato e poi si mescolano bene.
- # Alla sopra si aggiungono vaniglia, lievito in polvere e si aggiunge la farina finchè per avere un impasto mezzo morbido.
- # Poi questo impasto si copre con nailone e si mette nello frigo ad aspettare circa per 20 minuti.
- # Dopo del tempo si leva dallo frigo e si apre sul tavolo farinato con il rullo dimensine di mezzo cm. e poi si taglano con labocca di bichierino oppure con lo stampo poi i biscotti preparati si filano nel vassoio oliato .
- # Alla sopra si mette dall'albume d'uova e si mettono i pezzi d'impasto dimensione di noccioline.
- # Poi i vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradio e si cucina finchè si cambiano il colore alla viola.

Nota: Nella prparazione di questa ricetta si può usare anche succo di limone per il posto di aceto. Questi si fanno croccante dei biscotti.