



Bomba Brunetta

Esmer Bomba



1 pacco di burro o margarina
1,5 bicchieri di zucchero semolato
2 cucchiai di caco
1 bicchierino di latte
1 bicchierino di di cocco
2 bicchieri amido di mais
1 cucchiaino di cannella
1 cucchiaino di carbonato
1 cucchiaino grattugiamento sbucia d'arancia
1 bustina di vaniglia
1 pizzico di sale
In quantità di farina
Per la sopra;
1 turolo d'uova
1 bicchierino di sesamo
Mezzo bicchierino di cocco

- # Burro morbido ,zucchero semolato e caco si mescolano .
- # Sopra si aggiungono gli altri materiali e la farina setacciata finchè per avere un impasto omogeneo.
- # Poi dall'impasto si prendono i pezzi grandeza di noce e poi i questi pezzi presi si rotolano .
- # Poi prima si fanno rotolare dall'albumine d'uova e poi dal sesamo e dal cocco poi si filano nel vassoio oliato .
- # Poi si inseriscono nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucinano finchè si diventano croccante.

Nota: Amido di mais serve per farsi croccante dei biscotti.