



Biscotto gacile alla Farina

Kolay Un Kurabiyesi



200 gr di burro
1 bicchiere di zucchero semolato
1 bicchiere amido di mais
Mezzo cucchiaino di carbonato
1 bustina di vaniglia
1, 5 o 2 bicchieri di farina
Per la sopra;
Zucchero semolato

- # Burro sciolto e zucchero semolato si mette nella ciotola da impastare si miscelano.
- # Alla sopra si aggiungono amido carbonato e vaniglia.
- # Dopo si aggiunge la farina piano piano per avere un impasto omogeneo.
- # Impasto preparato si condivide in due pezzi e dopo si rotolano sul tavolo farinato.
- # Dopo si taglia con il coltello grandezza di 2 dito.
- # I biscotti preparati si filano nel vassoio sopra carta oliata.
- # Poi si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi finché arrossiscono bene(circa 12-15 minuti).
- # Dopo aver tolto dal forno alla sopra si pizzica zucchero semolato.

Nota: in questa ricetta si può aggiungere un pizzico di sale per farsi aumentare il gusto dei biscotti.