



## Biscotti di Picnic

Piknik Kurabiyesi



1 pacco di burro (250 gr.)  
2 uova  
2 bicchieri di zucchero semolato  
1 sbucia di limone grattugiata  
1 cucchiaino di carbonato  
1 bicchiere amido di mais  
In quantità di farina

- # Burro zucchero semolato ed uova si mettono nelle ciotole da impastare e si miscelano con miscelatore.
- # Alla sopra si aggiunge sbuccia grattugiata di limone amido e carbonato si miscelano.
- # Poi si aggiunge la farina piano piano finché per avere un impasto mezzo morbido.
- # Dl impasto prendono i pezzi dimensione di uova e si rotolano poi si filano nel vassoi oliato.
- # Circa 20 biscotti si filano nel vassoi.
- # In mezzo si fanno i tagli con il coltello.
- # Poi si inseriscono nel forno riacaldato a 190 gradi e si cucina circa per 15 minuti.

Nota: Amido fa croccante i biscotti.