



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

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 mwtiono nelle ciotole da impastare e si.miscelano con miscelatore.
- # Alla sopra si aggiunge sbucia grattugiata di limone amido e carbonato si miscelano.
- # Poi si aggiunge la farina pianoo piano finche per avere un impastoo mezzo.morbido.
- # DI impasto prendono i pezzi dimensione di uova e si rotolano poi si filano nel vassaio.oliato.
- # Circa 20 biscotti si filano nel vassaio.
- # In mezzo si fanno i tagli con il coltello.
- # Poi si inswrsce nel forno riacaldato a 190 gradi e si cucina circa per 15 minuti.

Nota: Amido fa croccante i biscotti.