



Elica

Pervane



1 uova
1 cucchiaio di yogurt miscelato
1,5 bicchieri di zucchero a velo
Mezzo bicchiere di olio vegetale
1 bustina di vaniglia
1 cuchiaaino di lievito in polvere
1,5 cucchiaio di cacao
Abbastanza farina

- # Prima momento la margherina si scioglie senza bruciare sul fuoco basso. Si lascia a freddare.
- # Nella tazza dell'impastamento si mettono olio vegetale, uova, zucchero a velo, yogurt e margerina sciolta, si miscelano bene con la forchetta o con la miscelatore.
- # Sopra si aggiungono vaniglia, lievito a polvere e la farina durante gonfiamento. Si avra un impasto medio duro.
- # Impasto si divide in 2 , in primo parte si aggiunge cacao e si impasta.
- # Impasto bianco e impasto nero si aprano con il rullo sopra d'un tavolo a parte, poi si taglano in rotondo con la bocca bicchiere di te'.
- # Prima si mete impasto bianco sul tavolo, sopra si mette l'impasto con cacao poi sopra di quello si mette il pezo bianco , poi di nuovo si mette l'impasto con cacao.
- # Quelli impasti che sono inseriti uno sopra l'altro si rotolano come rullo da parte dell'inizio. Quello rulo che abbiamo si taglia con un coltello dalla meta'. Si ripetano le stesse cose fino a fine tutti gli impasti.
- # I biscotti si mettono nella teglia oliata con poco distanza ma arriva sotto le parti tagliati.
- # Tegli si inscerisce nel forno riscaldato di 190 gradi. Si cuoca fino a divente gialla l'impasto bianco.
- # Le biscotti si tolgoni dal forno , si freddano nella teglia, poi si mettono nel piatto da servire.

Nota: Nella preparazione d'elica non si usa assolutamente amido, perche' l'amido si puo' far rompere l'impasto.