



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

Biscotto di Pasta Crolla

Un Kurabiyesi



1 pacco di margherina
4 tazzine di caffè farina
3,5 tazzine di caffè amido di mais
2 tazzine di caffè zucchero a velo
1 pacco di vaniglia
1 pizzico di sale

- # primamente si miscelano margherina e zucchero a velo finchè avrà una miscela perfetta.
- # In questa miscela si aggiungono gli altri ingredineti e s'impastano.
- # Poi questa miscela si inserisce nella parte inferiore dello frigo per riposarsi 1,5 o 2 ore.
- # Si inseriscono i biscotti preparati com'è le grandezze di noce.
- # Si cucinano nel forno riscaldato a 200 gradi senza colorarsi troppo a viola.
- # Si pizzicano zucchero a velo sopra dei biscotti e poi si servirsì.

Nota: Nel momento d'impastimento, si può raccogliere un pò al ritardo.