



Biscotti a Trivella

Burgulu Kurabiye



3,5 bicchieri amido di mais
1 pacco di margherina morbidata
2 uova
2 bicchierini di zucchero a velo
2 bicchierini di farina
1 cucchiaiino di carbonato
2 cucchiai di cacao

- # Oltre amido di mais si miscelano tutti gli ingredienti.
- # Amido si aggiunge poco a poco in questa miscela.
- # Da pezzo bianco d'impasto si rotolano i pezzi grandezza di un dito .
- # Si rotolano ugualmente anche dalla parte cacoato.
- # Questi pezzi si tengono nelle parti iniziate e si rotolano poi le parti finali si uniscono.
- # Trivelli si inseriscono nel vassoio oliato, si cucinano nel forno riscaldato a 220 gradi senza colorarsi le parti bianchi dei trivelli.

Nota: Il motivo di mettere poco a poco l'amido è per raccogliere facile d'impasto.