



## Biscotto con Arancia

Portakalli Kurabiye



200 grammi margherina o burro  
1 uova  
2 cucchiali zucchero a velo  
1 arancia  
1 bicchiere amido di mais  
4 bicchieri di farina  
1 cucchiaino di carbonato  
1 tazzina di caffè zucchero polverato

- # Arancia si grattugia con la sbuccia e dalla sera si bagna con zucchero polverato.
- # Burro si miscela con zucchero poi si aggiungono zucchero aranciata, amido, uova, zucchero a velo e carbonato.
- # S'impastano finche diventa perfetta miscelata.
- # Poi questa miscela si riposa per 1 ora nello frigo.
- # Si prendono i pezzi dall'impasto come la grandezza di noce e poi questi pezzi si rotolano e si schiacciano con le mani.
- # Poi questi biscotti s'inseriscono nel vassoio oliato.
- # Si cucinano nel forno riscaldato a 200 gradi senza violarsi tanto.

Nota: E' meglio aggiungersi la farina quanto serve all'impasto per il posto di mettersila tutta.