



Biscotto con Cioccolato

Çikolatalı Kurabiye



2 uova
250 gr. di burro o marherina
2 bicchieri amido di mais
3 bicchieri di farina
2 bicchierini di zucchero a velo
Mezzo bicchierino di sale
1 bicchierino di cioccolato rotto
1 bicchierino di carbonato
1 pacco di vaniglia

- # prima si miscelano margherina uova e zuccheero bene.
- # Poi si aggiungono piano a piano farina, amido e sale s'impastano. Si pizzica carbonato e si avra l'impasto buono.
- # In questo l'impoasto si buttano i pezzi di cioccolto.
- # Cerca d'essere cioccolata tutto l'impasto bene.
- # Si raccolgono i pezzi grandezza di nboci e poi i questi si rotolano nei mani.
- # S'insersiscono nerl vasooio oliato.
- # Si cucinano nel forno riscaldato a 200 gradi finchè prendono il colore un pò viola.

Nota: Nel biscotto si può mettersi cioccolato sciolto per il posto di mettere cicoccolato a rotto.