



Biscotto a Variegato

Alacalı Kurabiye



3 bicchierini amido di mais
mezzo pacchetto di margherina
1 uova
1, 5 bicchierini di zucchero a velo
1 bicchierino di farina
Mezzo cucchiaino di carbonato
1 cucchiao di cacao
Mezzo pacco di vaniglia

- # Nella margherina si aggiungono zucchero e uova, si miscelano.
- # Si aggiungono sopra della miscelata farina ed amido.
- # L'ultimamente si aggiungono vaniglia e carbonato così si avrà un 'impasto perfetto.
- # L'impasto si condivide in due.
- # Primo pezzo s'impasta con aggiungere il cacao.
- # Così si avrà un pezzo d'impasto bianco ed un pezzo nero.
- # Si prende il pezzo dall'impasto bianco come grandezza di noce. Si rotola nelle mani.
- # Due colori diversi s'ataccano senza mischiarsi.
- # Si continua così finchè finiscono tutto l'impasto.
- # Si filano nel vasoio oliato. Si cucinano nel forno riscaldato a 200 gradi per 20 minuti.

Nota: Si deve vedere una parte nera l'altra parte bianca dei biscotti.