



Biscotto al Cocco

Hindistancevizli Kurabiye



2 uova
1 bicchierino amido di mais
2 bicchierini di zucchero a velo
1 bicchierino di grattugiato di cocco
Mezzo pacco di margherina
Mezzo pacco di polvere lievitante (5 gr.)
1 pacco di vaniglia
3/1 cucchiaino di sale
Abbastanza farina

- # Un' uova, tuorlo d'un'uova margherina sciolta, zucchero a velo e sale si miscelano.
- # Sopra s'aggiunge la farina finchè non si picica la mano. Poi si aggiungono polvere lievitante e vaniglia ppoi si fa un'impasto perfetto.
- # Si prendono pezzi dall'impasto come grandezze di nocciola. Si fanno tuffarsi nell'albume duova a parte. Dopo aver tuffato nel cocco anche , si filano nel vasoio oliato.
- # Si cucina nel forno riscaldato come rimane bianco.

Nota: Il forno se si accende durante dando la figura ai biscotti sarà ottima il calore.