



Biscotto Rosso

Al Kurabiye



1 uova
1 cucchiaio salsa di pomodoro
2,5 bicchieri di farina
Mezzo pacco di margherina
Mezzo bicchiere si grattugiato di formaggio bianco
1 bicchierino di carbonato
1 cucchiaino di sale

- # Si miscelano bene margherina, albumi d'uova salsa e grattugiato del formaggio.
- # Sopra si aggiungono farina, sale e carbonato s'impastano.
- # L'impasto si lascia a riposare per 20 minuti.
- # Si prendono i pezzi grandezza di noce, poi si da la figura e si piegano in due, poi si fa la trivella, oppure si fa qualunque figure e poi si filano nel vassoio oliato.
- # Sopra si mette tuorlo d'uova.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 180 gradi per 30 minuti.

Nota: Per il posto di salsa di pomodoro si può usarsi salsa di pepe così si avrà biscotto rosso piccante.