



Biscotto all' Inkandinav

İskandinav Kurabiyesi



200 gr. di margherina
2 uova
2,5 bicchieri di zucchero a velo
2 bicchieri amido di mais
2,5 bicchieri di farina
1 bicchiere marmellata d'arancia
1 bicchiere d'uva secche
Mezzo bicchiere di noce pestate
1 pacco di vaniglia
1 pacco di polvere lievitante

- # Si miscelano margherina sciolta zucchero a velo e uova.
- # Sopra si aggiungono metà della farina ,completo d'amido , s'impastano. Sopra si aggiungono la farina rimasta e polvere lievitante e vaniglia.
- # Sopra uva secca, noce, e sbuccia d'arancia grattugiata.
- # Poi si miscelano bene tutto gli ingredinetti bene finchè diventa un'impasto omogeneo.
- # Dopo aversi riposato l'impasto per 15 - 20 minuti , si prendono i pezzi grandezza di noce dall'impasto, prima si rotola poi si fa com'è polpetta di hamburgher si fa sottile con le mani.
- # I biscotti si filano nel vassoio senza oliarsi. Si cucina nel forno riscaldato a 190 gradi per 15 minuti.

Nota: Questa biscotto è una ricetta di Norvegia.