



Biscotto Bruco

Tırtıl Kurabiye



3 uova
1 pacco di margherina
2 bicchierini di zucchero a velo
1 pacco di lievito polverante
1 pacco di vaniglia
1 bicchierino d'olio vegetale
3 bicchieri di farina

- # Si mette zucchero a velo in una ciotola profonda. In mezzo si rompono le uova.
- # Dopo aver miscelato un pò si aggiungono margherina morbidata ed olio vegetale. S'aggiungono vaniglia e polvere lievitante.
- # Farina rimasta si aggiunge durante l'impastamento.
- # Questa miscelata si mette in pompa di crema, e si schiaccia nel vassoio di forno lunghezza di 4 - 5 cm.
- # Si cucina nel forno riscaldato 170 gradi finchè diventano violé.

Nota: L'impasto di questo biscotto è più liquido rispetto gli altri biscotti.