



Biscotto Facile con Cacao

Kakaolu Kolay Kurabiye



1 pacco di margherina
3,5 bicchieri di farina
1 bicchiere di zucchero a velo
2 cucchiai di cacao
1 pacco di vaniglia

- # Nella ciotola di miscela si inseriscono zucchero a velo, farina, cacao e vaniglia, si miscelano.
- # In questa miscela si aggiunge la margherina morbidata e si avrà un'impasto perfetto.
- # Dopo aver riposato 10 - 15 minuti si prendono i pezzi dall'impasto e si rotolano.
- # I biscotti si filano nel vassoio oliato.
- # Sopra dei biscotti si schiaccia con la forchetta e si dà le figure.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 180 gradi per 15 minuti.
- # Si serviranno dopo averli freddato.

Nota: Se volendo si possono aggiungere 1 cucchiaino zucchero a velo miscelando con cacao e poi si pizzica sopra dei biscotti.