



Biscotto Sable

Sable Bisküvisi



150 gr. di burro
2 uova
1 bicchiere di zucchero a velo
3,5 bicchieri di farina
1 bustina di vaniglia
1 cucchiaino di polvere lievitante
2 bicchierini di nocciole pestate

Biscotto di sable è una ricetta dei biscotti che si prepara con schiacciare il burro . Per sciacciamento del olio da farina si mette 1 bicchiere sul tavolo . Sopra si mette un pò di burro e si taglia bene con il coltelo.

Burro tagliato e farina si mettono in un aciotola a profonda . Sopra si aggiungono 1 uova intera, tuorlo di 1 uova, zucchero avelo, lievito polverante, vaniglia , si miscelano bene.

Sopra si aggiungono durante impastando pinaoi pinao 2,5 bicchieri di farina rimasta. Poi si lascia a riposare per 45 minuti.

Sopra di impasto si coperta con starccio fresco. Ogni pezzo si apre mezzo cm di larghezza con il rullo. Poi si tagliano i pezzi dall'impasto con il bicchiere oppure con stampo di biscotto.

Dopo aver finito di tagliare i biscotti si mettono prima nel tuorlo d'uovo poi nella nicciola pestata, si filano nel vassoio oliato.

Si mettono nel forno a riscaldato a 190 gradi, si cucinano senza arrossimento troppo .(10 - 15 minuti)

Si servirsì dopo aver freddato.

Nota: Biscotto di salbe è una ricetta che esiste nelle scuole professionale delle ragazze. Si seguono nella lezione d'economia di casa. Originale si prepara con la boca di bicchiere.