



## Biscotto Piaciuto

Beğendim Kurabiyesi



1 pacco di margarina  
3 bicchieri di farina  
1 bicchiere amido di mais  
2 uova  
1,5 bicchieri di zucchero a velo  
Mezzo bicchiere di zucchero  
1 bustina di vaniglia  
1 bustina di lievito polverante

- # La margarina morbida si mette in una ciotola profonda e sopra si rompono le uova e si aggiunge lo zucchero a velo.
- # Poi i materiali si miscelano bene con le dita.
- # Sopra si aggiungono amido, vaniglia, lievito polverante e farina setacciata durante impastata.
- # Poi l'impasto coperto si mette a riposare per 15 - 20 e poi si condivide in 4 pezzi uguali.
- # Ogni pezzo si fa come il rullo sul tavolo un pò più grande del dito pollice.
- # Clindro si rotola sul tavolo zuccherato. Poi si taglia con il coltello grandezza di due dita.
- # Gli altri pezzi si fanno ugualmente anche. Poi si filano nel vassoio di forno oliato con le distanze.
- # Poi si mette il vassoio nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucinano finchè si diventano un pò viola.
- # Dopo aver tolto dal forno si apetta per freddare, si servirsi.

Nota: Questo biscotto è una ricetta vecchia e facile la preparazione.