



Amore Appassionato

Karasevda



150 Gr. di margarina
1 uova
1 bicchiere di zucchero polverato
Mezzo tazzina di caffè latte
2 bicchieri pane di segale
3,5 bicchieri di farina
2 wafer cioccolato (75 gr.)
1 cucchiaio di cacao
1 sbuccia d'arancia grattugiata
mezzo bustina lievito polverante

- # In una ciotola profonda si mettono, zucchero, uova, latte. Si miscelano finchè lo zucchero si scioglie bene.
- # Sopra si aggiunge i pezzi di pani, i materiali si impastano bene.
- # Poi si aggiunge la margarina sciolta, si inizia ad impastare e si aggiunge la farina piano piano. Quando l'impasto diventa mezo morbido e non si picica nei mani si aggiungono grattugiato di sbuccia d'arancia , cacao e lievito polverante.
- # Poi wafer cioccolato si mett5 etutte le parte del impasto.
- # Poi si prendono dei pezzi piccoli com'è grandezza di noce senza riposarsi l'impasto. Poi si rotolano nei mani. Poi si schiaccia la sopra .
- # I biscotti preparato si inseriscono nel vassoio oliato con le distanze. E poi si inserisce il vassoio nel forno riscaldato a 190 gradi.
- # Dopo aver cucinato 15- 17 minuti si tolgoni dal forno e si serviscono dopo che frescono.

Nota: E' normale di aversi criccato perchè dipende dal wafer.