



Biscotto Perfetto

Elit Kurabiye



1 pacco di margarina (250 gr.)
1 uova
2 bicchierini amido di mais
1,5 bicchierini di zucchero a velo
1 pacco di lievito polverato
In quantità di farina
Per la sopra;
3 cucchiali di zucchero polverato
1 cucchiaio di cannella

- # Si miscelano bene con una forchetta nella ciotola profonda margarina sciolta , uova e zucchero a velo.
- # Sopra si aggiungono amido e lievito polverato . Si inizia ad impastare . Si continua ad aggiungere la farina finchè per avere l'impasto mezzo morbido.
- # L'impasto si condivide in 4 pezzi uguali. da ogni pezzo si fanno i bastoncini dimensione del dito di pollice sul tavolo.
- # I fili preparati si taglano con il coltello dimensione di due dito .
- # I biscotti si filano nel vassoio oliato con le distanze. Si inserisce poi nel forno riscaldato a 190 gradi.
- # Nel momento di cucinamento si tolgono dal forno . Si fanno passare dalla miscelata di cannella e zucchero polverato .
- # Si servirsi dopo aver freddati.

Nota: Se i biscotti si cucinano bene la miscelata di cannella non si picica alle sopre dei biscotti.