



Ringo

Ringo



150 Gr. di margarina
1 bicchierino di yogurt
1 uova
Mezzo cucchiaiino grattugiato sbuccia di limone
2,5 bicchieri di farina
1 bustina lievito polverante
1 cucchiaiino di sale
Per la sopra;
1 bicchierino di sesamo

- # Si miscelano bene burro sciolto e yogurt nella ciotola profonda.
- # Sopra si aggiungono albumi d'uova, grattugia la sbuccia del limone, sale e lievito polverante e farina si aggiungono piano piano.
- # Poi l'impasto si lascia ad riposare circa 10 - 15 minuti.
- # Si prendono i pezzi dimensione di noci dall'impasto riposato. si rotolano sul tavolo e si danno la figura come il bastoncino.
- # Poi i fini del bastoncino si uniscono e così si fa il cerchietto.
- # Il tuorlo d'uova separato si miscela insieme con 1 bicchiere di latte. poi i cerchietti si fanno passare prima dalla miscelata di latte e poi si fanno passare dal sesamo che s'è nel piatto.
- # Poi si filano nel vassoio inolioato. (Dopo aver preparato delle metà dei biscottini il forno si regola a 200 gradi.)
- # Dopo aver messo tutti i biscotti nel vassoio , il vassoio si mette nel forno riscaldato.
- # Si cucinano circa 15- 20 minuti senza arrossirsi troppo.
- # Si servirsi dopo aver freddati.

Nota: Il significativo della parola di Ringo nei paesi latini significa il cerchio.