



Distintivo

Rozet



1 cucchiaiino di lievito polverante
Mezzo bicchiere d'acqua fresca
2 zuccheri quadrati
Mezzo bicchiere olio d'oliva
1 uova
In quantità di farina
1 cucchiaiino di sale
Semi di nigella

- # Nell'acqua si mettono gli zuccheri quadrati. Si mescolano e sciolgono. Poi sopra si aggiunge lievito polverante . Poi sopra di bicchiere si coprta, si lascia a riposare per 10 minuti.
- # La miscelata si svuota in una ciotola. Sopra si aggiungono albumi d'uova, sale ed olio d'oliva.
- # L'impasto si lascia a riposare la sopra coperta.
- # Dopo del tempo si apre la sopra dell'impasto. Si impasta ancora per un' pò. Si prendono i pezzi un 'pò più grande del noce. Sopra del tavolo si fanno i bastoncini un 'pò più grande della matita.
- # I bastoncini si tengono dal mezzo, i fini si mettono uno sopra l'altro. Si filano nel vassoio con le distanze.
- # Dopo aver preparato tutti i biscotti sopra si mette il tuorlo d'uovo, si pizica semi di nigella. Si fa aspettare ancora per 10 minuti nel vassoio.
- # Poi i biscotti preparati si mettono nel forno riscaldato a 190 gradi, si cucinano finchè la sopra si arrossiscono.

Nota: Questo biscotto si può prepararsi con usare lievito fresco anche. Per la preparazione si può bastare lievito fresco dimensione di una scatolina.