



Havana

Havana



1 pacco di margarina (250 gr.)
1 cucchiaio pieno di yogurt
1 uova
Mezzo bicchierino amido di mais
9 bicchierini di farina
1 bustina di vaniglia
1 cucchiaino di lievo polverante
1 pizzico di sale
3 cucchiali di cacao
1 bicchierino di zucchero a velo
Per interno;
1 pacco di cremata con cacao (180 gr.)
Per la sopra ;
2 cucchiali olio di girasole

Margarian si mette sul tavolo e sopra si pizzica da farina e poi margarina si taglia con il coltello poi si taglia finemente.

Poi margarina si prende in una ciotola profonda. Sopra si aggiungono yogurt miscelato, uova, zucchero a velo ed amido di mais questi si mescolano bene con il dito.

Sopra si aggiungono vaniglia, lievito polverante, sale , caco e la farina rimasta , si avra un impasto mezo morbido.

Poi dal impasto si prendono i pezzi dimensione di noce poi questi pezzi si rotolano e poi sul tavolo si aprono dimensione di piattino di tè.

Sopra di impato si mette dalla cremata nocciola con la spazzolina .

Poi si filano nel vassoio oliato con le distanze le parte aggiunte arrivano parte sotto.

Dopo aver finito tutti i biscotti sopra si mette dal olio di mais con la spazzolina. Si inseriscono nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucinano circa 15 minuti.

Nota: Olio di girasole serve per non crepare dei biscotti.