



## Dama

Dama



150 Gr. di burro  
1 bicchiere di zucchero polverato  
2 uova  
2 bicchieri amido di mais  
3 - 3,5 bicchieri di farina  
1 bustina di lievito polverante  
2 cucchiari di cacao

- # L' uovo si rompe in una ciotola e sopra si aggiunge lo zucchero polverato. Si mescolano bene finché lo zucchero si scioglie perfettamente.
- # Sopra si aggiunge il burro sciolto e si continua a miscelare finché il burro diventa omogeneo.
- # Sopra della miscelata si aggiungono amido di mais, vaniglia e lievito polverante si continua a miscelare.
- # Si avrà un impasto mezzo morbido senza impastare molto.
- # Dopo aver riposato l'impasto circa 10 - 15 minuti si prende un pezzo grandezza di limone ad una parte.
- # Il pezzo rimasto si divide in due pezzi , 1 pezzo di questo si mescola bene con il cacao .
- # Il pezzo che preso dimensione di limone si apre bene in quadrato con il rullo senza strapparsi. ( dimensione del vassoio medio)
- # I pezzi cacao e bianco si dividono in due pezzi e poi si riaprono lunghezza di 2 intervalli.
- # Così si preparano in totale 4 bastoncini 2 bianchi 2 scuri.
- # Sopra dell' impasto aperto si mettono i bastoncini , poi il bastoncino bianco si mette sopra del bianco bianco si mette sopra del scuro. Così si mettono uno fianco all' altro.
- # Poi ancora i bastoncini uno sopra l'altro l'impasto aperto si fa il rullo strettamente .
- # Dopo aver fatto il rullo figura di quadrato si taglia con il coltello dimensione di 1 cm.
- # Poi si filano nel vassoio oliato con le distanze. Si inseriscono nel forno riscaldato a 200 gradi
- # Senza diventarli gialli troppi sopra i pezzi bianchi si cucinano .
- # Si servono dopo aver riposato 1 - 2 ore.

**Nota:** Il pezzo cacao può essere un 'pò duro , si può usare olio vegetale per ammorbidarseli.