



I Sogni Violi

Pembe Hayaller



1 pacco di margarina (250 gr.)
1 bicchiere di zucchero a velo
3 bicchieri di farina
1 bustina di vaniglia
2 cucchiaini bevande di fragola
Mezzo cucchiaino di sale

- # Si mescolano insieme burro morbido e zucchero a velo con il dito .
- # Sopra si aggiungono la vaniglia, sale e farina ogni tanto impastato.
- # L'impasto preparato si divide in due pezzi. In mezzo si aggiunge la bevanda di fragola. e si impasta bene finché prendersi il colore viola. (assolutamente non si aggiungono oltre liquidi né anche l'acqua)
- # Dopo aver impastato si lasciano a riposare per 10 minuti coperto dopo aver riposato il pezzo colorato si divide in due pezzi , anche l'altro pezzo si divide in 2 pezzi.
- # Il pezzo bianco si apre grandezza di piattino con il dito. sopra si mette l'altro pezzo colorato dimensione di piatto di dolce e si mette sopra del pezzo bianco.
- # I pezzi si fanno il rullo e dopo si aprono bene senza mescolarsi i colori. Poi si tagliano i biscotti dimensione di dito pollice. Poi questi pezzi tagliati si filano nel vassoio oliato i pezzi tagliati si arrivano la sopra. Così si filano nel vassoio con le distanze.
- # Si fanno ugualmente anche con gli altri due pezzi. (da questo impasto si possono fare 2 vassoi di biscotti.)
- # Poi il vassoio si mette nel forno riscaldato a 180 gradi.
- # Non si rimangono nel forno oltre dei minuti 10 - 12 . Cioè si cucinano senza diventare gialli i pezzi bianchi.
- # Si tolgono dal forno , dopo a ver freddati si possono consumarsi quando volendo.

Nota: Questo biscotto non si gonfia perché abbiamo usato di lievito polverante ma si possono tagliarsi . Per questo motivo si devono filarsi nel vassoio con le distanze.