



Biscotto di Arcabuleno

Gökkuşağı Kurabiyesi



1 Pacco di burro (250 gr.)
2 bicchieri amido di mais
2 bicchieri di farina
1 uova
1,5 bicchieri di zucchero a velo
1 cucchiaino di cacao
1 cucchiaino di bevande polverato di fragola
4 foglie di spinaci
1 bustina di vaniglia

Sopra dell'amargarian morbidata si aggiungono zucchero a velo e tuorlo d'uovo, si mescolano con il dito.
Si aggiungono la sopra farina e amido di mais durante impastando. L'impasto preparato si condivide in 4 pezzi.

In primo pezzo si aggiunge cacao nel secondo polveroso di bevande in terzo si aggiungono le foglie tagliate finemente con il robot e il quarto pezzo rimane bianco. Ogni pezzo si rimpastano così si avranno 4 impasti diversi colori.

Da ogni pezzo si prendono i pezzi dimensione di metà noce . Poi sul tavolo si fanno i bastoncini fini com'è matita .

Poi i questi bastoncini si filano in finachi . Poi si fanno la figura di luna .

Sopra dei biscotti si mette econ la scopolina dal albumino d'uovo. Si inseriscono nel vassoio oliato , si inseriscono nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucinano nel forno senza cambiarsi i colori.

Nota: Se non si mette ealle sopre tuorlo d'uovo i biscotti colorati si possono separare.