



Biscotto di Pino

Çam Bisküvi



200 gr. margarina
250 gr. spinaci (1 mazzetto)
2 uova
1,5 bicchieri di zucchero a velo
2 cucchiali di latte
6 bicchieri di farina
2 bustine di vaniglia
1 pacco di lievito polverante
Mezzo bicchierino di sale

- # Prima mente nelle parte foglie dei spinaci si lavano been e poi si fanno passare dal robot. Poi si schiacciano bene con le mani per farsi uscire il colore.
- # In una ciotola profonda si mettono zucchero a velo e il burro sciolto si mescolano.
- # Sopra della miscelata si aggiungono spinaci preparato, uova, latte, metà della farina, vaniglia, lievito polverante e sale , si inizia ad impastare.
- # Farina rimasta si aggiunge secondo della quantità di impasto.
- # Dopo aver preparato sopra del impasto si copre e si lascia riposare per 10 minuti.
- # Dopo del tempo impaso si condivide in 3 pezzi uulai, si aprono mezzo cm. di larghezza con il rullo sopra tavolo farinata. Si tagliano con lo stampo di pino .
- # I pezzi tagliati si ri fanno ugualmente anche gli altri due pezzi si fa ugualmente .
- # Poi i biscotti preparati si fanno filare con oe distanze nel vassoio oliato.
- # Il vassoio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi Si cucinano senza perdersi i colori dei biscotti . (10 - 15 minuti)
- # Dopo aver cucinato si toglie subito dal forno e si servirsi dopo a ver freddati.

Nota: Spinaci si usato per are il colore verde , non da il gusto se stesso. Si può avere lo stesso soluzione con usare pistacchi anche.