



Biscotto Mosaico

Mozaik Bisküvi



1 pacco di biscotto potibor (28 pezzi)
1 pacco di margarina (250 gr.)
2 uova
1 bicchiere di latte
1,5 bicchieri di zucchero a velo
2 bicchieri di farina
1 bicchiere amido di mais
1 bustina di lievito polverante (10 gr.)
1 bustina di vaniglia
2 cucchiai di cacao

Margarian si scioglie sul fuoco e poi si aspetta per frescarsi.

Le uova si rompono in una ciotola profonda dopo aver miscelato bene con la forchetta si aggiungono latte e zucchero a velo, si mescolano.

Sopra si mettono la margarina sciolta frescata, farina setacciata, amido di mais, cacao, lievito polverante e biscotto rotto .

Dopo aver miscelato bene senza perdersi i pezzettini di biscotto , l'impasto si condivide in 2 pezzi uguali.

Sul tavolo da preparare si mette nailone oppure foglio alluminio dimensione di 40 - 50 cm. L'impasto di biscotto si rotola in lunghezza nel foglio. Si fa ugualmente anche per l'altro pezzo.

La regola di frigorifero si trasforma freddo del normale. i pacchi preparati si mettono nella parte inferiore dello frigo. Si aspettano minimo per 8 ore.

Dopo del tempo si levano dallo figo e il forno si regola a 190 gradi. Gli impasti sei levano dal foglio senza deformare la forma degli impasti. Si tagliano con il coltello dimensione del dito.

I pezzi tagliati si filano nel vassoio oliato con le distanze . Si inseriscono nel forno per riscaldare 10 - 15 minuti . # Senza aprire il coperchio ddli forno i biscotti mosaici si frescono nel forno. Se servirsi quando volendo.

Nota: In questo biscotto si possono aggiungere come materiali aggiunti i pezzettini delle frutta anche . In questo momento la quantità di latte si aumenta circa 1 bicchierino di più.