



Biscotto Misto

Kaşık Bisküvisi



Mezzo pacco di margarina (125 gr.)
1 tazzina di caffè nocciola
1 tazzina di caffè latte
1,5 tazzine di caffè zucchero a velo
Mezza tazzina sdi caffè amido di mais
1,5 bicchieri d'acqua
1 uova
Grattugiato sbuccia di mezzo limone
1 cucchiaino di lievito polverante

- # Primamente le nocciole si fanno passare dal robot , limone si grattugia finemente.
- # Margarina ammorbidata si mette in una ciotola profonda , sopra si aggiungono uova, latte, zucchero a velo e nocciole pestato.
- # I materiali si mescolano perfettamente con la miscelatore.
- # Sopra si aggiunge grattugiato di sbuccia del limone , amido, lievito polverante e la farina setacciata . Si avrà un impasto non tanto liquido.
- # Vassoio di forno non si oli troppo, impasto si svuota nel vassoio con il cucchiaio. Poi si fanno i rotondi sopra del impasto con la forchetta.
- # Poi i biscotti si inseriscono nel forno riscaldato a 175 gradi . Si cucinano finché per avere il colore viola.
- # Dopo aver freddati si tagliano con il coltello , si inseriscono nel piatto da servire.

Nota: L'impasto l'liquido si può disparare nel momento da cucinare . Per questo non si mette troppo l'impasto nel vassoio.