



Biscotto Triangolato

Üçgen Bisküvi



100 gr. di burro
Mezzo bicchiere di zucchero a velo
1,5 bicchieri di farina
1 cucchiaro di cannella
Mezzo cucchiaino di sale

- # Burro ammorbidato si miscela bene con zucchero a velo.
- # Sopra si aggiungono farina setacciata , cannell e sale , si impasta finchè i materiali si mescolano bene.
- # Poi impasto si mett enel nailone e poi si mett enello frigo parte inferiore. E si lascia per 1 oretta a riposare.
- # Poi si toglie dallo frigo.
- # Poi gli impasti si fanno com'è pallinana e poi si mettono nel vassoio di forno e si aprono con il dito dimensione di piattino di dolce.
- # Dopo aver fatto tuttii 2 impasti le sopra si fanno le figure con la forchetta.
- # Poi si mett enel forno riscaldato a 180 gradi e si cucinano circa 12 - 15 minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno si tagliano subito in forma trinagolato.
- # Dopo aver freddati completamente si prendono con la spatula e si servirsi.

Nota: La forma del impasto è sì può defdormare per questo non si apre con il rullo.