

Biscuiti de cacao (de casa)

Biscuiti de cacao (de casa)

Ingrediente :

100 g unt, 80 g zahar pudra, 1 ou, 180 g faina, 2 linguri cacao, coaja de lamiie rasa

Preparare :

Se freaca spuma untul cu zaharul. Se adauga oul batut in prealabi, treptat faina, cacao (strecurata in prealabil pentru a evita cocoloasele). La final se pune coaja de lamiie dupa gust. Se framinta bine aluatul si se intinde o foaie subtire. Se taie in forme de biscuiti, etc si se coc intr-o tava neunsa, la foc iute. Se pudreaza cu zahar cit sint inca calzi.