

Biscuiti spritati

Biscuiti spritati

Ingrediente :

1 kg faina, 2 pachete margarina, 450 g zahar tos, 4 galbenusuri, 1 ou intreg, 1 praf de copt, coaja de lamiie, vanilie, 1 lingura de smintina

Preparare :

Din toate aceste ingrediente se face un aluat (praful de copt se stinge cu zeama de la o jumătate de lamiie). Se framinta, dar nu prea mult, ci pina ce se incorporeaza toate ingredientele. Se pune si sare ca la oricare prajitura. Dupa ce avem un aluat destul de tare, il trecem prin masina de carne, sau prin aparatul special de facut biscuiti. La masina de carne se adauga o sita cu gauri foarte mari ca biscuitii sa iasa in forma de macaroane mai groase sau orice forma avem. Se tapeteaza o forma cu unt si faina, se aranjeaza biscuitii si se da la cuptorul in prealabil incalzit, in 10-20 minute sint gata si sint foarte gustosi.