

## **BISCOTTI ALLA VANIGLIA**

### **Ingredienti:**

Farina kg.1, zucchero gr.250, latte un quarto, uova due, ammoniaca gr.50, vanillina una bustina, un limone grattugiato, burro o margarina gr.125.

### **Esecuzione:**

La farina si prepara sopra la tavola, si fa un buco in mezzo, dove poi si mette burro o margarina, ammoniaca, limone grattugiato e vanillina. In un piatto si preparano uova, zucchero e latte: mescolare bene e unire tutto nella farina e quindi impastare in modo che la pasta rimanga morbida. Si stende a sfoglia di circa mezzo centimetro di spessore, quindi si pettina la sfoglia con una forchetta in modo da rompere in superficie la sfoglia. Poi con degli stampini si taglia la pasta, che si mette nelle lastre senza farina, ed ora nel forno. I gradi di calore sono come per il pane. Si toglie quando raggiunge un colore dorato.