



Bimby: Krumiri - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Tempo di preparazione: TM21 1 min.+forno 20 min.

Ingredienti:

(per 40 biscotti) 250 gr.di farina di granoturco, 180 gr.di farina bianca, 250 gr.di burro morbido, 150 gr.di zucchero semolato, 4 tuorli, 1 pizzico di vanillina, 1 pizzico di sale.

Preparazione:

Inserire nel boccale la farina di granoturco: 20 sec.vel.8. Aggiungere farina bianca e zucchero: 10 sec.vel.4. Unire burro, tuorli, vanillina e sale: 30 sec.vel.4. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare una ventina di minuti. Dividere la pasta in 2 o 3 pezzi formare con questi dei salsicciotti, metterli in una siringa da pasticciere con beccuccio a stella. Disporre sulla placca del forno ricoperta da carta forno, imburrata, dei bastoncini lunghi circa una decina di cm., ai quali si darà una forma un poco incurvata al centro. Cuocere in forno preriscaldato a 220°C per 20 min.circa. Dopo 10 min.di cottura, coprire i biscotti con carta forno, per evitare che si scuriscano troppo.

eCucinando.it