

heute gibt es...

Sogno pezzi



Ingredienti(Per 2 fogli pieni)

- Farina 500g
- 5 tuorli d'uovo
- 250g di burro
- 2 cucchiaino di vaniglia
- Zucchero 150g
- Zucchero a velo per spolverare 250g

Preparazione:

1. Tutti gli ingredienti - senza lo zucchero a velo, naturalmente □ - posizionare in una ciotola e impastare in una pasta.
2. Forma l'impasto in una palla, avvolgerla nella pellicola di plastica e posto per circa 1 ora in frigorifero.
3. Poco prima del termine del tempo di raffreddamento per preriscaldare il forno a 180 ° C posizione (ventola).
4. Ora i pezzi di sogno sono formate da prendendo un piccolo pezzo di pasta and roll in un rotolo di spessore dito.
5. Poi si taglia di circa 1 cm di lunghezza pezzi e li mette su una teglia foderata. Come i pezzi di sogno non salire forte, la distanza tra questi non deve essere molto grande.
6. Con l'ulteriore impasto utilizzare la stessa procedura finché non è completamente esaurito.
7. La pasta è cotta golgbraun ora per circa 10-15 minuti.
8. Posizionare dopo il tempo di cottura i pezzi di sogno a raffreddare su una gratella.
9. Una volta che questi sono tiepidi, dare un po 'di zucchero a velo in una ciotola e agitare delicatamente fino a quando i biscotti ricoperti di zucchero a velo.
Importante: Assicurarsi che i cookie non sono troppo caldo o troppo freddo, altrimenti in grado di assorbire lo zucchero a velo e non registrare correttamente.

Biscotti luogo asciutto e fresco!



