

572. BISCOTTI DA FAMIGLIA

Sono biscotti di poca spesa, facili a farsi e non privi di qualche merito perché posson servire sia pel the sia per qualunque altro liquido, inzuppandosi a maraviglia.

Farina, grammi 250.

Burro, grammi 50.

Zucchero a velo, grammi 50.

Ammoniaca in polvere, grammi 5.

Una presa di sale.

Odore di vainiglia con zucchero vanigliato.

Latte tiepido, un decilitro circa.

Fate una buca nel monte della farina, poneteci gl'ingredienti suddetti meno il latte, del quale vi servirete per intridere questa pasta, che deve riuscir morbida e deve essere dimenata molto onde si affini; poi tiratene una sfoglia grossa uno scudo, spolverizzandola di farina, se occorre, e per ultimo passateci sopra il mattarello rigato, oppure servitevi della grattugia o di una forchetta per farle qualche ornamento. Dopo tagliate i biscotti nella forma che più vi piace, se non volete farne delle strisce lunghe poco più di un dito e larghe due centimetri come fo io. Collocateli senz'altro in una teglia di rame e cuoceteli al forno o al forno da campagna.