



Istituto comprensivo Trento 5
Scuola Primaria "F. Crispi" – a.s. 2015/2016



I mercoledì delle mamme

BISCOTTI TIPICI DELLA MOLDAVIA

INGREDIENTI

- 250 g. margarina
- 250 g panna acida
- 600 g farina
- 1/2 cucchiaino di vaniglia
- 300 g di marmellata di prugna
- 10 noci
- zucchero a velo



PREPARAZIONE

Si mette in una ciotola la margarina e la panna, si amalgama fin quando si ottiene una composizione uniforme e si aggiunge vaniglia, aceto e il bicarbonato mescolando tutto insieme. Si aggiunge la farina e si mescola fin quando l'impasto si stacca dal bordo della ciotola

L'impasto si mette in frigo per 30 minuti. L'impasto si divide in 5 palline, con il mattarello si allunga in sottili foglie rotonde di 1.5 - 2 mm. Tagliare 8 strisce uniformi, mettere un po' di ripieno (marmellata di prugna con noci tritati) su ogni striscia e arrotolare.

Poi metterli su una teglia con la carta forno e metter in forno a temperatura 170 - 180 gradi per 20 minuti. Quando sono pronti si raffreddano bene e si passa con il zucchero a velo.

Buon appetito!