

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Biscotti

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Indonesia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

- 5 tuorli
- 5 albumi
- 250g di zucchero granulare
- 300g di farina
- 1/2 cucchiaino di bicarbonato
- 175cc di acqua brillante (Sprite/7Up)
- 1/2 cucchiaino di vaniglia
- 1 cucchiaio di cacao per colorare

## PREPARAZIONE

**1** Coprite circa 20 tazzine di latta usate come stampi per i biscotti al capore con carta pergamena, quindi metteteli nella vaporiera con l'acqua bollente.

Miscelate i tuorli, gli albumi, il bicarbonato, lo zucchero e la vaniglia fino a che si ottenga un composto morbido. Quindi incorporate a turno 1/2 porzione di farina, 1/2 porzione di acqua brillante fino a che si esauriscano entrambe e miscelate bene. Prendete 5 cucchiai

di impasto e metteteli in una ciotola a parte. Versateci del cacao e miscelate bene. Versate l'impasto bianco in una tazza di latta, quindi 1-2 cucchiaini di impasto al cacao. Continuate con questo passaggio fino a che l'impasto sia esaurito, quindi fino a riempire circa 20 tazze di latta. Chiudete le tazze di latta con il loro coperchio e lasciate cuocere al vapore per circa 20 minuti a temperatura elevata. Quindi continuate a cuocere per altri 5 minuti a temperatura più bassa. I biscotti sono pronti per essere serviti quando la superficie presenta delle crepe.