

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crumiri di Casale

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

250 g di farina bianca
250 g di farina gialla
300 g di burro
4 uova
170 g di zucchero
vaniglia

PREPARAZIONE

- 1 Mescolare le due farine in una terrina, aggiungendovi lo zucchero e una bustina di vaniglia. Unirvi quindi il burro fatto ammorbidire (ma non sciolto) e poi le uova intere, mescolando prima e poi lavorando in modo da ottenere una palla di pasta compatta e consistente, che si metterà a riposare per 30 minuti circa, coperta con un canovaccio. Al termine, introdurre la pasta, poco per volta, in una tasca da pasticciere e spremerne dei biscotti lunghi una decina di centimetri e un pò stretti, su una teglia leggermente

imburrata e infarinata, per poi piegarli ad arco un pò aperto. Passare la teglia in forno caldo (c/a 200°) fin quando i Krumiri non saranno dorati (c/a 30 minuti).

NOTE

Se non si possiede la tasca o la siringa da pasticciere, cercare di ritagliare con un coltello i biscotti, deponendoli sulla teglia e arcuandoli. Inoltre, se si vuole seguire attentamente la tradizione, bisogna rigare i biscotti in superficie.