

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Biscotti a strisce dolci e croccanti

LUOGO: *Asia / Indonesia*

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



INGREDIENTI

500g di farina
150 g di zucchero granulare
1/2 cucchiaino di sale
1/2 cucchiaino di vaniglia
2 uova sbattute leggermente
1 cucchiaio di olio da cucina
100 cc di acqua
1/2 cucchiaio di polvere di cacao
800 cc di olio per frittura

PREPARAZIONE

- 1 Miscelate completamente lo zucchero, il sale e la vaniglia. Aggiungete le uova sbattute e mescolate bene. Aggiungete l'olio e mescolate ancora, quindi dividete il composto a metà. Dividete anche la farina a metà. Prendete 1 cucchiaio di farina da una parte e aggiungetela all'altra. Miscelate una metà di farina con la rispettiva metà di composto di zucchero e uova. Aggiungete la polvere di cacao al composto più piccolo. Aggiungete 50

cc d'acqua a ciascuna metà di composto. Impastate fino a che siano morbidi ma non collosi. Quindi avrete i due tipi di impasto uno bianco e l'altro marrone.

Stendete separatamente i due pezzi d'impasto su di un piano di lavoro fino a che siano spessi circa 1 mm. Metteteli insieme, quindi arrotolateli. Avvolgete il rotolo con un foglio di pellicola trasparente e mettete il rotolo in frigorifero per circa 1 ora o fino a che si indurisca.

Con un coltello, tagliate l'impasto verticalmente formando dei cilindri piatti spessi circa 2 mm. Appiattiteli ulteriormente con un mattarello. Friggeteli in olio fino a che diventino croccanti. Rimuoveteli dall'olio e scolateli.