

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crumiri di Casale

di: *Cookaround*

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 spremene 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