



Bimby: Krumiri - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

farina - mais - grano duro - vanillina

Ingredienti:

200 gr. farina di mais
180 gr. farina di grano duro
170 gr. burro morbido
120 gr. zucchero
3 tuorli
1 bustina vanillina
latte q.b.

Procedimento :

versare nel boccale le farine, burro, zucchero i tuorli, la vanillina 15 secondi vel. 6 e 2 min.spiga.
Se l'impasto è duro aggiungere pochissimo latte fino ad ottenere un impasto morbido.
lasciare riposare 15 min. mettere l'impasto in una sac à poche con beccuccio a stella grande e formare i
krumiri a esse su una teglia ricoperta di carta forno.
cuocere in forno caldo a 180° per 15 min. circa

modo tradizionale impastare tutto a mano come una normale frolla.





eCucinando.it