

# Guts d'aua (biscuits milanais)

---

Recept per ca. 80 tocs.

## Pasta

250g paintg u margarina	Prender in'ura avant ord frestgera il paintg u la margarina per ch'ella saja loma. Metter en ina cuppa.
225g zutger	Metter vitiers e truschar tut cun il mixer.
3 ovs	Agiuntar e truschar fin che la pasta è clera.
500g farina	Derschar latiers e truschar cun ina palutta. La fin metter tut sin maisa ed empastar cun ils mauns. Sche la pasta tatga, lura agiuntar dapli farina. Laschar ruassar la pasta 2 uras en frestgera.

Zullar ora la pasta fin ina grossezza da 4 millimeters. Il meglier va quai sch'ins zulla ora la pasta tranter dus plastics (per ex. satget da plastic). Furar ora ils biscuits cun furmas da biscuits e metter sin in palpiri da pergamina sin ina lastra.

Metter ca. 10 minutas en il furnel ch'è stgaurà sin 200 grads.

## Glasura

200g pulvra da zutger	
3 tsch. gr. aua	
in zichel color da victualias blava	Maschadar tut.

Penellar la glasura sin ils biscuits e laschar sientar intginas uras.

