

CRISCANTE DI SESATO

200 g ZUCCHERO

100 g SESATO

UNA PUNTA DI BURRO

(LO ZUCCHERO DEVE ESSERE SEMPRE IL DOPIO
DEL SESATO)

FARE SCIOLIERE LO ZUCCHERO IN UNA PADEL
LA ANTIADERENTE E MESCOLARE DALL'ESTERNO
VERSO L'INTERNO FINO A QUANDO NON SI
SARÀ SCIOLTO DEL TUTTO.

AGGIUNGERE UNA PUNTA DI BURRO E 'U
SESATO. MESCOLARE FINO A QUANDO NON
È BEN AMALGAMATO. VERSARE IL COMPOSTO
SU UN FOGLIO DI CARTA DA FORNO UNTO CON
OLIO DI SEMI, COPRILO CON UN ALTRO
FOGLIO DI CARTA E CON UN LITONE ASSOT-
TIGLIARLO. TAGLIARLO CON UNA ROTELLA
DA PIZZA A ROMBI, O RETTANGOLI