

Ingredienti:

-250 grammi di farina bianca

-250 grammi di farina gialla

-300 grammi di burro

-4 uova

-170 grammi di zucchero

- vaniglia

Preparazione:

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 spremerne dei biscotti lunghi una decina di centimetri e un pò stretti, su una teglia leggermente imburata 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).

NOTA : se non si possiede la tasca o la siringa da pasticciere, cercare di ritagliare con un coltello i biscotti, deponendoli sulla teglia e arcuandoli.

Inoltre, se si vuole seguire attentamente la tradizione, bisogna rigare i biscotti in superficie.