

Ouma Rusks

di Yvette Larribe

Storia:

Questa ricetta è stata utilizzata dai protestanti in fuga dall'Europa dopo la notte di San Bartolomeo che da Città del Capo in Sud Africa cercavano di raggiungere il Transvaal. E' un biscotto secco semplice ma cotto per tre o quattro ore per durare sei mesi o più a lungo.

Dunque pre-riscaldare il forno a 180 gradi e preparare la pasta con:

- un chilo di farina con lievito incorporato e sale.
- 375 g di burro
- 250 g di zucchero
- 2 uova
- 330 ml di siero di latte



Dopo avere mescolato tutti gli ingredienti, farne delle palle e infornare la preparazione per cinquanta-sessante minuti.

Quando i biscotti sono cotti spezzarli con la mano e abbassare la temperatura a 100° e infronare ancora per due ore.

Meglio sarebbe mangiare questi biscotti con marmellata ed inzuppati nel caffè

Buon appetito.