

## CUZZUPE

### *Ingredienti:*

*1 kg. di farina*

*250 gr. di zucchero*

*4 uova*

*200 gr. di olio*

*100 gr. di latte tiepido*

*20 gr. di bicarbonato*

*1 limone grattugiato*

### *Per la glassa*

*zucchero a velo, acqua, coloranti*

*Scagliette di cioccolato, diavoletti colorati*

### *Procedimento:*

*Mettere la farina a fontana e al centro, mettere tutti gli ingredienti.*

*Impastare bene e ricavarne dei biscotti con varie forme.*

*Cuocere in forno caldo a 180° per circa 15 minuti.*

*Farli raffreddare e decorarli con una glassa realizzata con zucchero a velo e qualche goccia d'acqua.*

*A piacere, si può colorare e aggiungere scagliette di cioccolato o diavoletti colorati.*

