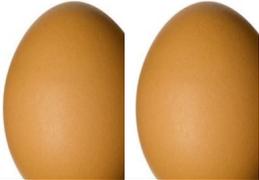


BISCOTTI AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI:

150 G DI FARINA 00	
100 G DI ZUCCHERO	
4 CUCCHIAI DI CACAO AMARO IN POLVERE	
60 G DI BURRO	
2 UOVA	
1 PIZZICO DI SALE	
MEZZA BUSTINA DI LIEVITO	
ZUCCHERO A VELO	

UTENSILI:

1 TERRINA



1 MESTOLO



BILANCIA DIGITALE



ASSOCIAZIONE LOCALE D
FAMIGLIE E PERSONE COI
IPENTOLINO



DISTURBI DEL NEUROSVILUPPO

SPIANATOIA



CARTA FORNO



PREPARAZIONE:

METTERE LA FARINA
SETACCIATA SU UNA
SPIANATOIA E
SISTEMATELA A
FORMA DI FONTANA



AL CENTRO DEL BUCO
METTERE:
-IL BURRO TAGLIATO A
TOCCHETTI
- LO ZUCCHERO
- UN PIZZICO DI SALE
- QUATTRO CUCCHIAI
DI CACAO
- LE UOVA



IMPASTATE SINO A
QUANDO OTTERRETE
UN COMPOSTO
MORBIDO E
OMOGENEO



FATE DELLE PALLINE
E SCHIACCIATELE CON
LE MANI

METTETELE SULLA
TEGLIA COPERTA
DALLA CARTA FORNO



INFORNATE A 180°C
PER CIRCA 15-20
MINUTI;



QUANDO I BISCOTTI
DIVENTANO DORATI
SFORNATELI E FATELI
RAFFREDDARE A
TEMPERATURA
AMBIENTE



SPOLVERIZZATELI CON
LO ZUCCHERO A VELO
E SERVITELI

