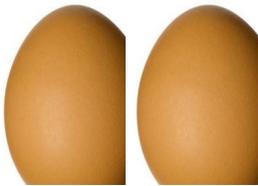


BISCOTTI AI CORN FLAKES E GOCCE DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI:

150 G DI FARINA 00	
150 G DI ZUCCHERO	
100 G DI GOCCE DI CIOCCOLATO	
125 G DI BURRO	
2 UOVA	
1 PIZZICO DI SALE	
1 CUCCHIAINO DI LIEVITO	

120 G DI CORN FLAKES



UTENSILI:

1 TERRINA



1 MESTOLO



BILANCIA DIGITALE



PENTOLINO



CARTA FORNO



PREPARAZIONE:

SCIOGLIERE IL BURRO IN
UN PENTOLINO



IN UNA TERRINA
LAVORARE IL BURRO
SCIOLTO CON LO
ZUCCHERO



AGGIUNGERE LE UOVA
ED UN PIZZICO DI SALE



AGGIUNGERE UN PO'
ALLA VOLTA LA FARINA E
LAVORARE BENE



AGGIUNGERE LE GOCCE
DI CIOCCOLATO



AGGIUNGERE IL LIEVITO



METTERE I CORN FLAKES
IN UN PIATTO E
SBRICCIOLARLI UN PO'
CON LE MANI.

AGGIUNGERLI
ALL'IMPASTO

METTERE L'IMPASTO IN
FRIGO E LASCIARE
RIPOSARE PER 10 MINUTI



FORMARE CON LE MANI O
CON IL CUCCHIAIO DELLE
PALLINE
DISPORLE SU UNA TEGLIA
CON CARTA FORNO E
SCHIACCIARLE
LEGGERMENTE CON LE
MANI



METTERE IN FORNO GIA'
CALDO A 180°
PER 15 MINUTI CIRCA
FINO A QUANDO
SARANNO DORATI.

BUONA MERENDA!!



ETS - APS **ANFFAS**

TREVISO

dal 1958 la persona al centro

ASSOCIAZIONE LOCALE DI
FAMIGLIE E PERSONE CON
DISABILITÀ INTELLETTIVE E
DISTURBI DEL NEUROSVILUPPO

