TORTA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI:

FARINA GR. 200	
ZUCCHERO GR. 150	
BURRO GR. 100	
2 UOVA	
MEZZO BICCHIERE DI LATTE	
PIZZICO DI SALE	
UNA BUSTINA DI LIEVITO	

ANFFAS ETS - APS TREVISO
dal 1958 la persona al centro
ASSOCIAZIONE LOCALE DI FAMIGLIE E PERSONE CON DISABILITÀ INTELLETTIVE E DISTURBI DEL NEUROSVILUPPO

CACAO AMARO GR. 35	

UTENSILI:

1 TERRINA	
1 FRUSTA	
1 MESTOLO	
1 CUCCHIAIO e 1 COLTELLO	
TORTIERA	

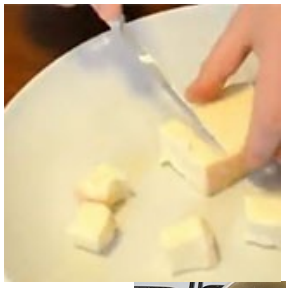
ANFFAS ETS - APS TREVISO
dal 1958 la persona al centro
ASSOCIAZIONE LOCALE
FAMIGLIE E PERSONE CON
DISABILITÀ INTELLETTIVE
DISTURBI DEL NEUROSVILUPPO

BILANCIA DIGITALE	
PENTOLINO	

PREPARAZIONE:

IMBURRARE E INFARINARE LA TORTIERA	
MESCOLARE LO ZUCCHERO CON LE UOVA	

ETS - APS
Anffas
TREVISO
dal 1958 la persona al cen
ASSOCIAZIONE LOCAL
FAMIGLIE E PERSONE
DISABILITÀ INTELLETTI
DISTURBI DEL NEUROSVILU

TAGLIARE A CUBETTI IL BURRO POI SCIOGLIERE IL BURRO IN UN PENTOLINO	
UNIRE IL BURRO SCIOLTO ALLE UOVA E ALLO ZUCCHERO	
VERSARE IL LATTE NELL'IMPASTO E MESCOLARE BENE	
AGGIUNGERE PIAN PIANO LA FARINA E LAVORARE BENE	
AGGIUNGERE IL CACAO E MESCOLARE BENE	

ANTIAS ETS - APS TREVISO
dalla parte dei cittadini al centro
ASSOCIAZIONE LOCALE
FAMIGLIE E PERSONE CON
DISABILITÀ INTELLETTIVE
DISTURBI DEL NEUROSVILUPPO

AGGIUNGERE IL LIEVITO E UN PIZZICO DI SALE	
CON UN CUCCHIAIO VERSARE IL COMPOSTO NELLA TORTIERA	
METTERE LA TORTA IN FORNO GIA' CALDO (180°/200°) PER 30/40 MINUTI	
BUON APPETITO!!!	

ANFFAS ETS - ASS. TREVISO
dal 1958 lavoriamo al centro
RISPOSTE LOCALE DI PERSONE CON DISABILITÀ INTELLETTIVE E DISTURBI DEL NEUROSVILUPPO