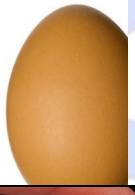
BISCOTTI RIPIENI MARMELLATA

INGREDIENTI:

FARINA GR. 350	
ZUCCHERO GR. 125	
BURRO GR. 125	
UOVO 2	
PIZZICO DI SALE	
1 VASETTO DI MARMELLATA ALBICOCCHE	
½ BUSTINA LIEVITO e ZUCCHERO A VELO	

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

UTENSILI:

1 TERRINA	
1 MATTARELLO	
1 MESTOLO	
STAMPINO TONDO	
BILANCIA DIGITALE	
PENTOLINO	

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

PREPARAZIONE:

SCIOGLIERE IL BURRO IN UN PENTOLINO	
IN UNA TERRINA LAVORARE IL BURRO SCIOLTO CON LO ZUCCHERO	
AGGIUNGERE LE UOVA E UN PIZZICO DI SALE	
AGGIUNGERE LA FARINA SETACCIATA CON IL LIEVITO E MESCOLARE BENE IL TUTTO	

TRASFERIRE L'IMPASTO SU UNA SPIANATOIA LAVORATELO IN MODO DA FORMARE UNA PALLA	
STENDERE LA PASTA FROLLA CON UN MATTARELLO	
CON L'AIUTO DI UNO STAMPINO FORMARE I BISCOTTI	
METTERE UN CUCCHIAINO DI MARMELLATA AL CENTRO DEL DISCHETTO DI PASTA	
RICOPRIRE CON UN ALTRO DISCO DI PASTA E PREMERE TUTTO INTORNO PER CHIUDERE IL BISCOTTO	

METTERE IN FORNO I BISCOTTI A 180° PER 10 MINUTI;	
SPOLVERARE CON LO ZUCCHERO A VELO BUON APPETTITO!!!	

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