

BISCOTTI OCCHIO DI BUE

INGREDIENTI:

FARINA GR. 350	
ZUCCHERO GR. 125	
BURRO GR. 125	
UOVO 2	
PIZZICO DI SALE	
VASETTO MARMELLATA ALBICOCCHE	
FIALETTA AROMA ARANCIA	

<p>½ BUSTINA LIEVITO</p>	
<p>ZUCCHERO A VELO</p>	

UTENSILI:

<p>1 TERRINA</p>	
<p>1 MATTARELLO</p>	
<p>1 MESTOLO</p>	
<p>STAMPINO TONDO E STAMPINO A CUORE</p>	

BILANCIA DIGITALE



PENTOLINO



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:

- LA FARINA
SETACCIATA
- IL LIEVITO
- L'AROMA DI ARANCIA



MESCOLARE BENE IL
TUTTO

TRASFERITE L'IMPASTO
SU UNA SPIANATOIA E
LAVORATELO IN MODO DA
FORMARE UNA PALLA



STENDERE LA PASTA
FROLLA CON UN
MATTARELLO



CON L'AIUTO DI UNO
STAMPINO FORMARE I
BISCOTTI



CON UNO STAMPINO PIU' PICCOLO BUCARE AL CENTRO META' DEI BISCOTTI



FARCIRE I BISCOTTI INTERI CON UN CUCCHIAINO DI MARMELLATA



APPOGGIARE IL BISCOTTO CON IL BUCO SOPRA A QUELLO CON LA MARMELLATA

dal 1958 la persona al centro
ASSOCIAZIONE LOCALE
DISABILITÀ INTELLETTIVE
DISTURBI DEL NEUROSVILUPPO

INFORNARE I BISCOTTI A 180° PER 10 MINUTI



SPOLVERARE CON LO ZUCCHERO A VELO

BUON APPETTITO!!!!!!

