

PANINI CON GOCCE DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI:

FARINA GR. 500	
ZUCCHERO GR. 80	
OLIO GR. 60	
UOVO 1	
PIZZICO DI SALE	
LATTE 200 ML	

1 BUSTINA VANILLINA e 1 BUSTINA LIEVITO	
GOCCE DI CIOCCOLATO 80 GR	

UTENSILI:

1 TERRINA	
1 MESTOLO	
1 COLTELLO 1 PENNELLO 1 CUCCHIAIO	

BILANCIA DIGITALE



PREPARAZIONE:

IN UNA TERRINA LAVORARE
LA FARINA, LO ZUCCHERO,
LA VANILINA E IL LIEVITO



VERSARE IL LATTE



AGGIUNGERE LE UOVA E UN
PIZZICO DI SALE

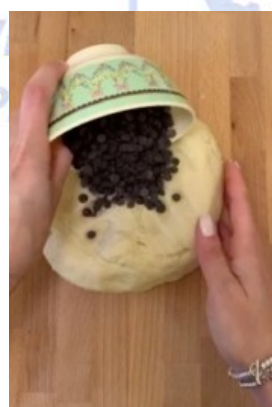


IMPASTARE BENE FINO AD
OTTENERE UNA PALLA



TRASFERIRE LA PALLA SU
UNA SPIANATOIA

ED AGGIUNGERE LE GOCCE
DI CIOCCOLATO



FORMARE I PANINI



METTERE I PANINI SU UNA
TEGLIA



SPENNELLARE I PANINI CON
IL LATTE



INFORNARE IN FORNO PRE-
RISCALDATO A 180° PER
CIRCA 18 MINUTI



BUON APPETITO!!!!

