

BISCOTT DI

Natale

INGREDIENTI

Farina 00, zucchero di canna, gocce di cioccolato, farina di mandorle, fiocchi d'avena, lievito e sale

INGREDIENTI DA AGGIUNGERE

1 uovo
80 grammi di burro ammorbidente

PROCEDIMENTO

Rovescia il contenuto del vasetto in una terrina, aggiungi l'uovo e il burro ammorbidente tagliato a pezzetti. Amalgama bene il tutto.

Crea delle palline (circa 14gr. ciascuna), schiacciale leggermente e distribuiscile su una teglia rivestita di carta da forno.

Cuocere in forno preriscaldato a 170°C per 15-20 minuti.

DA.....

A.....

BISCOTT DI

Natale

INGREDIENTI

Farina 00, zucchero di canna, gocce di cioccolato, farina di mandorle, fiocchi d'avena, lievito e sale

INGREDIENTI DA AGGIUNGERE

1 uovo
80 grammi di burro ammorbidente

PROCEDIMENTO

Rovescia il contenuto del vasetto in una terrina, aggiungi l'uovo e il burro ammorbidente tagliato a pezzetti. Amalgama bene il tutto.

Crea delle palline (circa 14gr. ciascuna), schiacciale leggermente e distribuiscile su una teglia rivestita di carta da forno.

Cuocere in forno preriscaldato a 170°C per 15-20 minuti.

DA.....

A.....

BISCOTT DI

Natale

INGREDIENTI

Farina 00, zucchero di canna, gocce di cioccolato, farina di mandorle, fiocchi d'avena, lievito e sale

INGREDIENTI DA AGGIUNGERE

1 uovo
80 grammi di burro ammorbidente

PROCEDIMENTO

Rovescia il contenuto del vasetto in una terrina, aggiungi l'uovo e il burro ammorbidente tagliato a pezzetti. Amalgama bene il tutto.

Crea delle palline (circa 14gr. ciascuna), schiacciale leggermente e distribuiscile su una teglia rivestita di carta da forno.

Cuocere in forno preriscaldato a 170°C per 15-20 minuti.

DA.....

A.....

BISCOTT DI

Natale

INGREDIENTI

Farina 00, zucchero di canna, gocce di cioccolato, farina di mandorle, fiocchi d'avena, lievito e sale

INGREDIENTI DA AGGIUNGERE

1 uovo
80 grammi di burro ammorbidente

PROCEDIMENTO

Rovescia il contenuto del vasetto in una terrina, aggiungi l'uovo e il burro ammorbidente tagliato a pezzetti. Amalgama bene il tutto.

Crea delle palline (circa 14gr. ciascuna), schiacciale leggermente e distribuiscile su una teglia rivestita di carta da forno.

Cuocere in forno preriscaldato a 170°C per 15-20 minuti.

DA.....

A.....