

BISCOTTI 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 ammorbidito

PROCEDIMENTO

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

Crea delle palline (circa 14gr.
ciascuna), schiacciale leggermente e
distribuiscele su una teglia rivesti-
ta di carta da forno.

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

DA.....

A.....

BISCOTTI 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 ammorbidito

PROCEDIMENTO

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

Crea delle palline (circa 14gr.
ciascuna), schiacciale leggermente e
distribuiscele su una teglia rivesti-
ta di carta da forno.

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

DA.....

A.....

BISCOTTI 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 ammorbidito

PROCEDIMENTO

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

Crea delle palline (circa 14gr.
ciascuna), schiacciale leggermente e
distribuiscele su una teglia rivesti-
ta di carta da forno.

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

DA.....

A.....

BISCOTTI 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 ammorbidito

PROCEDIMENTO

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

Crea delle palline (circa 14gr.
ciascuna), schiacciale leggermente e
distribuiscele su una teglia rivesti-
ta di carta da forno.

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

DA.....

A.....