

BISCOTTI AI FIOCCHI D'AVENA



MATERIALE



SCODELLA



CUCCHIAIO



CARTA DA
FORNO

INGREDIENTI



FIOCCHI D'AVENA 250g



BURRO 125g



UNA BUSTINA DI LIEVITO



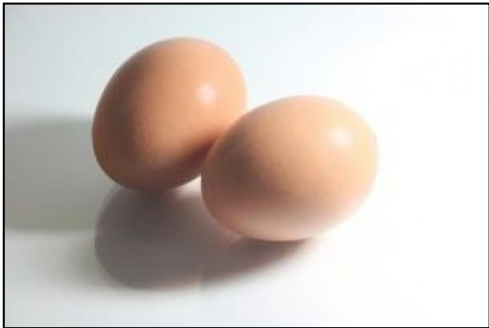
CANNELLA IN POLVERE



MANDORLE TRITATE 50g



SALE



DUE UOVA



ZUCCHERO 125g

PROCEDIMENTO



ACCENDERE IL
FORNO A 180 °C



METTERE IN UNA
CIOTOLA I FIOCCHI
D'AVENA E LO
ZUCCHERO



AGGIUNGERE LE
MANDORLE



AGGIUNGERE IL
BURRO



AGGIUNGERE UN
UOVO E UN TUORLO



AGGIUNGERE UN
CUCCHIAINO DI
CANNELLA



AGGIUNGERE IL
LIEVITO



MESCOLARE BENE
PRIMA COL
CUCCHIAIO E POI
CON LE MANI



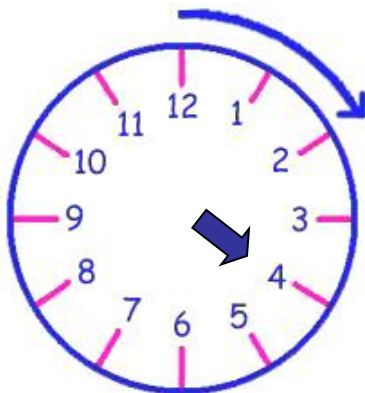
FORMARE TANTE
PALLINE



METTERE LE
PALLINE SULLA
PLACCA DEL FORNO



METTERE LA
PLACCA NEL FORNO



ASPETTARE 20
MINUTI



LAVARE I PIATTI



SISTEMARE LA
CUCINA



TOGLIERE I BISCOTTI
DAL FORNO