



LA RICETTA DEI FROLLETTI DI NATALE

Frolletti di Natale

Ingredienti

250gr di farina integrale	Cannella
75gr di zucchero di canna	Scorza di limone non trattato
1 cucchiaino di lievito bio	100gr di acqua
1 cucchiaino di amido di mais bio	50gr di olio di mais bio

Procedimento

Unite gli ingredienti liquidi a quelli secchi e lavorate bene fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Fatele riposare in frigo per circa 1 ora.
Stendete la frolla, ricavate con le formine i biscotti e disponeteli su una taglia rivestita di carta forno.

Cottura

In forno a 170° per 30 minuti.



IL MIO PICCOLO MONDO DI CARTA

vertige



QUEST'ANNO DIVERTITI IN CUCINA CON UNA RICETTA SANA E GOLOSA!



ISTRUZIONI:

STAMPA IL PDF, RITAGLIA I TAG E CON UN NASTRINO POTRAI LEGARLI A TUTTI I TUOI PACCHETTI DI BISCOTTI!

IDEATO DA:



vertige

DESIGNED BY:



IL MIO PICCOLO MONDO DI CARTA