

E ADESSO SI CUCINA!

1. LEGGI LA RICETTA DEI BISCOTTI MORBIDI ALLE FRAGOLE, SE VUOI PUOI FARLA ANCHE TU.



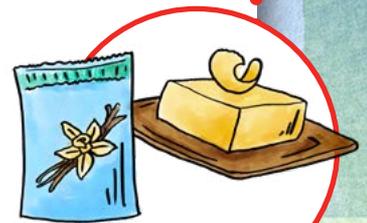
INGREDIENTI PER 30 BISCOTTI:

- fragole: 150 grammi
- farina 00: 290 grammi
- zucchero di canna: 130 grammi
- 1 uovo a temperatura ambiente
- lievito in polvere per dolci: 8 grammi
- latte intero a temperatura ambiente: 40 grammi
- burro morbido: 120 grammi
- estratto di vanillina: mezzo cucchiaino
- un pizzico di sale
- zucchero a velo quanto basta



PROCEDIMENTO:

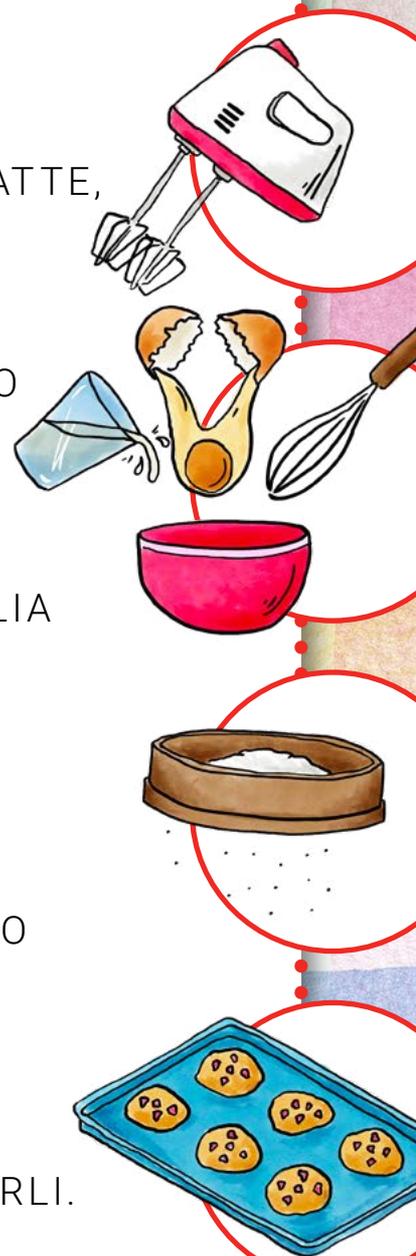
1. ACCENDI IL FORNO A 180°.
2. LAVA E ASCIUGA LE FRAGOLE, TOGLI IL PICCIOLO E TAGLIALE A CUBETTI.
3. IN UNA CIOTOLA METTI IL BURRO A PEZZETTI, LO ZUCCHERO E IL SALE.



LAVORA CON UN ADULTO!



4. MONTA CON LE FRUSTE ELETTRICHE PER DUE MINUTI.
5. AGGIUNGI L'UOVO, LA VANILLINA E IL LATTE, MESCOLA TUTTO.
6. SETACCIA LA FARINA E IL LIEVITO CON UN COLINO. AGGIUNGILI ALL'IMPASTO E MESCOLA.
7. AGGIUNGI LE FRAGOLE.
8. SISTEMA LA CARTA FORNO SULLA TEGLIA E METTI PICCOLE QUANTITÀ DI IMPASTO AIUTANDOTI CON UN CUCCHIAINO, SPARGI ZUCCHERO A VELO SUI BISCOTTI PRIMA DI INFORNARLI.
9. METTI LA TEGLIA IN FORNO CON L'AIUTO DI UN ADULTO E CUOCI PER 20 MINUTI, I BISCOTTI DEVONO RIMANERE CHIARI.
10. UNA VOLTA SFORNATI, LASCIALI RAFFREDDARE PRIMA DI GUSTARLI.



ECCO PRONTA UNA
BUONISSIMA MERENDA
PER LA SPIAGGIA!

