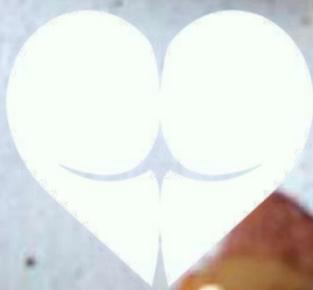




Calza con Biscotti





Calza con Biscotti

INGREDIENTI:

320 GR DI FARINA DI RISO

100 GR DI MIELE

100 GR DI ACQUA

60 GR OLIO

PIZZICO DI BICARBONATO

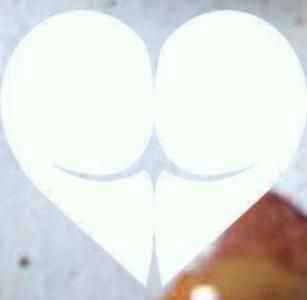
SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA

20 GR DI CACAO AMARO (PER QUELLI
AL CACAO)

COMPOSTA DI FRUTTA

CREMA SPALMABILE AL CIOCCOLATO
FONDENTE

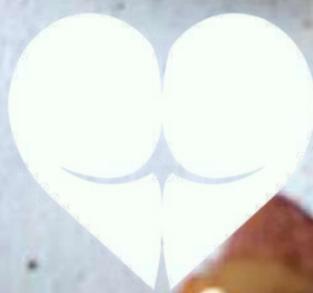
PER DECORARE: BURRO D'ARACHIDI
NOCI E FRUTTA SECCA QB

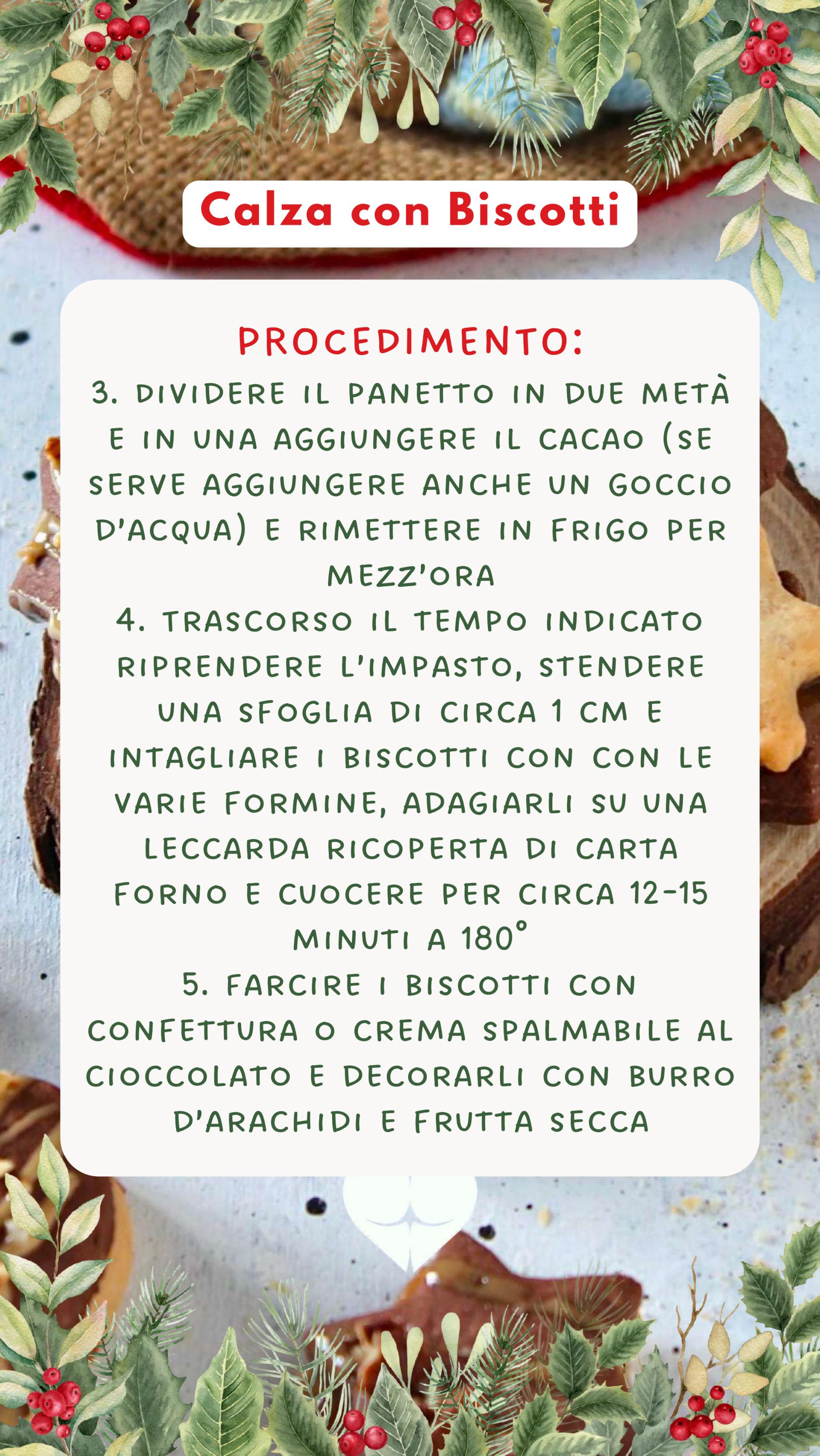


Calza con Biscotti

PROCEDIMENTO:

1. VERSARE LA FARINA IN UNA CIOTOLA, AGGIUNGERE LA SCORZA DI LIMONE E IL LIEVITO E CON UNA FORCHETTA MIXARE LE POLVERI
2. AGGIUNGERE TUTTI GLI INGREDIENTI LIQUIDI, QUINDI L'OLIO E L'ACQUA E IL MIELE E INIZIARE A GIRARE CON UN CUCCHIAIO IN LEGNO FINO A CHE SI SARANNO UNITI E POTREMO CONTINUARE CON LE MANI, POI LASCIARE RIPOSARE 1 ORA CIRCA IN FRIGO





Calza con Biscotti

PROCEDIMENTO:

3. DIVIDERE IL PANETTO IN DUE METÀ E IN UNA AGGIUNGERE IL CACAO (SE SERVE AGGIUNGERE ANCHE UN GOCCIO D'ACQUA) E RIMETTERE IN FRIGO PER MEZZ'ORA

4. TRASCORSO IL TEMPO INDICATO RIPRENDERE L'IMPASTO, STENDERE UNA SFOGLIA DI CIRCA 1 CM E INTAGLIARE I BISCOTTI CON LE VARIE FORMINE, ADAGIARLI SU UNA LECCARDA RICOPERTA DI CARTA FORNO E CUOCERE PER CIRCA 12-15 MINUTI A 180°

5. FARCIRE I BISCOTTI CON CONFETTURA O CREMA SPALMABILE AL CIOCCOLATO E DECORARLI CON BURRO D'ARACHIDI E FRUTTA SECCA