# FESTA DEI NONNI 2 OTTOBRE

Cucina con loro I BISCOTTI DEI NONNI AL CACAO:

INGREDIENTI :

20 gr di cacao 80 gr di burro

180 gr di farina integrale o farina manitoba 1 uovo

buccia di limone grattugiata o buccia di arancia grattugiata

70 gr di zucchero di canna

1 cucchiaino piccolo di lievito per dolci latte 2 cucchiai

PROCEDIMENTO:

In un recipiente occorre lavorare la frolla, unendo gli ingredienti e lavorandoli velocemente. In ultimo serve aggiungere latte nelle dosi indicate.

L'impasto deve risultare piuttosto morbido.

Ora serve fare 10 biscotti grandi a forma di filoncino di circa 15 cm.

Sporchiamoci le mani con la farina per evitare che l’impasto ci resti attaccato alle mani. Infine i biscotti vanno riposti su carta da forno.

COTTURA:

Preriscaldare il forno. Infornare i biscotti a 180 gradi e lasciarli cuocere per 15 minuti circa. Farli intiepidire prima di assaggiarli.

DISEGNA IL TUO BISCOTTO E COLORA LE FIGURE DELLA SCHEDA:

[www.fabrizioaltieri.it](http://www.fabrizioaltieri.it/) I diritti sono riservati