



RICETTA DI BENVENUTO ALL'AUTUNNO

Fatti aiutare da un adulto e cucina i biscotti con chi vuoi.



INGREDIENTI PER I BISCOTTI DI AUTUNNO:

200 gr farina integrale

1 uovo

1 cucchiaino di lievito

60 gr di zucchero di canna

30 gr di granella di nocciole

50 gr di mandorle o noci

50 gr di gocce di cioccolato

2 cucchiai di miele

100 gr di burro

PROCEDIMENTO:

In un recipiente occorre lavorare il burro con lo zucchero di canna, poi serve aggiungere l'uovo e creare una crema. Successivamente bisogna aggiungere farina e lievito nelle dosi indicate e bisogna lavorare l'impasto fino ad ottenere una consistenza corposa ed omogenea. Aggiungere nocciole o noci tritate e cioccolato. A questo punto con l'impasto ottenuto, si procede a fare tante palline come delle polpette e le si ripone su una teglia rivestita con carta da forno. Le palline devono essere ben distanti l'una dall'altra. Come ultimo passaggio serve tritare le mandorle e mischiarle con il miele. Sopra ogni pallina distribuiamo miele e mandorle e schiacciamo le palline.

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: