



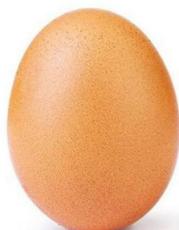
ASSOCIAZIONE  
CONTRO  
L'ESCLUSIONE

# BISCOTTI DI PASTA FROLLA

## INGREDIENTI



250 GRAMMI  
FARINA DI RISO



1 UOVO



150 GRAMMI  
DI ZUCCHERO



150 GRAMMI  
DI BURRO



MEZZA BUSTINA  
DI LIEVITO  
PER DOLCI



LA SCORZA DI 1 LIMONE  
GRATTUGGIATA



ZUCCHERO A  
VELO

ABBIAMO CREATO QUESTA RICETTA CON LA FARINA DI RISO.  
È SENZA GLUTINE.  
PUOI FARLA ANCHE CON LA FARINA CLASSICA.



# STRUMENTI



1 TERRINA



1 BILANCIA



1 TAGLIERE



1 COLTELLO



FORNO



1 TEGLIA



CARTA DA FORNO



PELLICOLA DA  
CUCINA



1 FORBICE



1 MATTARELLO



1 GRATTUGGIA



1 PIATTO



1 COLINO

# COME FARE I BISCOTTI



**PRIMA DI INIZIARE  
LAVA BENE LE MANI**



**INDOSSA UN  
GREMBIULE**



**PRENDI UNA  
TERRINA E VERSA  
LA FARINA DI RISO**



**ROMPI UN UOVO  
DENTRO LA TERRINA**



**METTI LO ZUCCHERO  
NELLA TERRINA**



**METTI MEZZA  
BUSTINA DI LIEVITO**



**GRATTUGGIA  
LA SCORZA  
DEL LIMONE SU UN  
PIATTO**



**METTI LA SCORZA  
DEL LIMONE  
NELLA TERRINA**



**PRENDI UN TAGLIERE  
TAGLIA IL BURRO A  
PEZZI**



**METTI IL BURRO  
NELLA TERRINA**



**MESCOLA BENE CON  
LE MANI TUTTI GLI  
INGREDIENTI INSIEME**



**VERSA L'IMPASTO  
SUL TAGLIERE**



**SCHIACCIA L'IMPASTO  
CON LE MANI FINO  
A CHE DIVENTA UNA  
BELLA PALLA**



**PRENDI LA  
PELLICOLA E  
AVVOLGI LA PALLA**



**TAGLIA LA PELLICOLA  
CON LA FORBICE**



**METTI LA PALLA IN FRIGO PER  
30 MINUTI - INSERISCI IL TIMER A 30 MINUTI**



**VERSA UN PO' DI  
FARINA NEL TAGLIERE**



**METTI LA PALLA SUL  
TAGLIERE E  
SCHIACCIALA CON  
LE MANI**



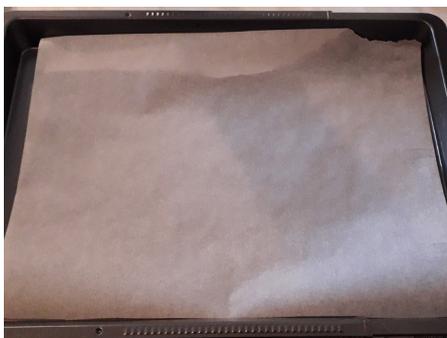
**PRENDI UN  
MATTARELLO E  
STENDI LA PASTA**



**QUANDO È STESA,  
PRENDI LE FORMINE E  
FAI I BISCOTTI**



**ACCENDI IL FORNO  
A 180 GRADI**



**PRENDI LA TEGLIA  
DA FORNO E METTICI  
SOPRA UN FOGLIO DI  
CARTA DA FORNO**



**APPOGGIA PIANO  
I BISCOTTI NELLA  
TEGLIA**



**ATTENZIONE!  
ORA INDOSSA  
I GUANTI DA FORNO!**



**METTI LA TEGLIA DEI  
BISCOTTI IN FORNO!**



**IMPOSTA IL TIMER  
10 MINUTI**



**QUANDO IL TIMER  
SUONA, SPEGNI IL  
FORNO**



**CON I GUANTI  
APRI IL FORNO  
TIRA FUORI LA TEGLIA**



**QUANDO I BISCOTTI  
SONO FREDDI  
COPRILI CON LO  
ZUCCHERO A VELO**



**BUON  
APPETITO!**