

# BISCOTTI ALLA MARMELLATA



## COSA SERVE:

- FARINA 00 180 G
- BURRO 140 G
- TUORLI DI UOVO 2
- ZUCCHERO 70 G
- MARMELLATA DI CILIEGIE

## COME SI FA:



TAGLIARE IL BURRO



SUL TAGLIERE METTERE  
FARINA, BURRO, ZUCCHERO E  
TUORLI D'UOVO



IMPASTARE



UNIRE IMPASTO



METTERE IMPASTO NELLA  
CARTA TRASPARENTE



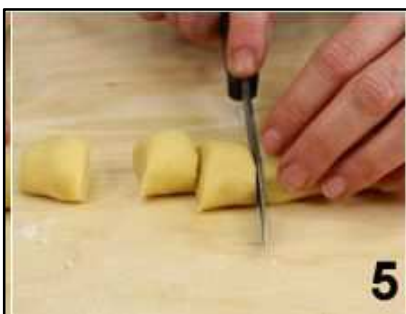
METTERE IMPASTO IN  
FRIGORIFERO



METTERE TIMER 30 MINUTI E  
TOGLIERE DAL FRIGO



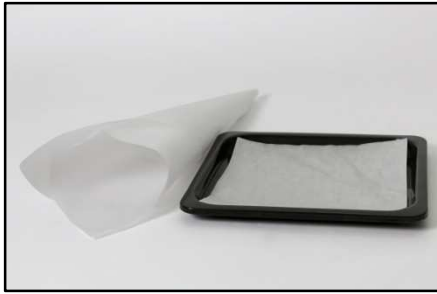
FARE UN BASTONCINO CON LE  
MANI



TAGLIARE A PEZZETTINI



FARE LE PALLINE CON LE MANI



METTERE CARTA DA FORNO  
NELLO STAMPO



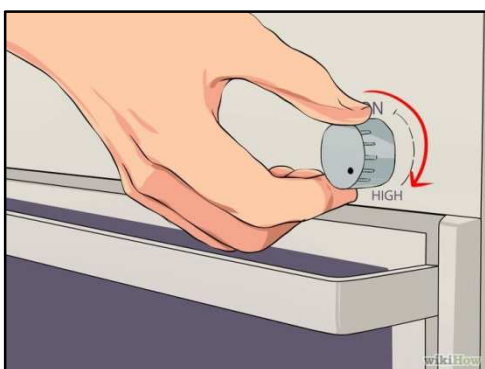
METTERE LE PALLINE NELLO  
STAMPO E FARE I BUCHI



METTERE MARMELLATA CON  
CUCCHIAIO



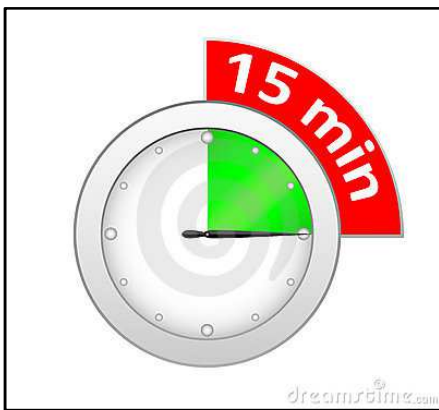
METTERE ZUCCHERO A VELO



ACCENDERE IL FORNO A 200  
GRADI



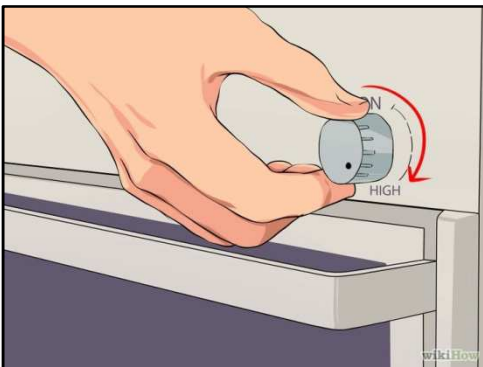
METTERE IN FORNO



PUNTO TIMER 15 MINUTI



QUANDO SUONA IL TIMER  
TIRARE FUORI BISCOTTI



SPEGNERE IL FORNO