

BISCOTTI FARINA DI MANDORLE E CIOCCOLATO

BISCOTTI FARINA DI MANDORLA E CIOCCOLATO						
		PROTEINE	GRASSI	CHO	KCALORIE	RATIO
	RIFERIMENTO PASTO	7,00	34,10	3,70	349,7	3,19
	EFFETTIVO PASTO	7,01	34,15	3,80	350,6	3,16
		ok	errore	ok		
ID	ALIMENTO	Quantità	PROTEINE	GRASSI	CHO	Kcal
76	farina di mandorle Life	13	3,1	6,5	2,0	78,8
91	cioccolato lindt 90%	8	0,8	4,4	1,1	47,3
60	farina di cocco IDEE in cucina	6	0,5	4,1	0,5	40,6
5	uova intero	20	2,5	1,7	0,0	25,6
83	lievito per dolci pedon	1	0,0	0,0	0,1	0,4
63	burro frascaheri	21	0,1	17,4	0,1	158,0
	Totali	69	7,0	34,15	3,8	350,6

- Pesare gli ingredienti separatamente

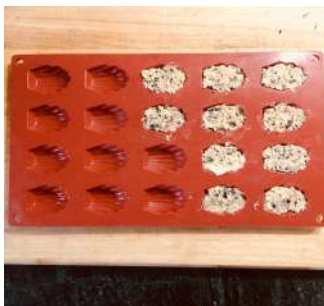


- Mischiare le farine ed il lievito

- Sciogliere il burro al microonde, con un coltello ridurre in scaglie il cioccolato ed unire il tutto alle farine



- dividere il composto in una teglia siliconata a forma di biscotti



- cuocere nel forno ventilato a 180°

