



Biscotti al burro semplici



Ingredienti

- ❄️ 300 g di farina
- ❄️ 200 g burro (freddo)
- ❄️ 100 g zucchero
- ❄️ Pizzico di sale



Come preparare

Mescolare velocemente tutti gli ingredienti, per preparare l'impasto di pasta frolla. Farla riposare per circa 20 minuti nel frigo. Prendete una parte dell'impasto e tirate con un mattarello, su una superficie infarinata, una sfoglia dello spessore di circa 5 mm. Infornate i biscotti nel forno preriscaldato a 160°C per circa 15-20 minuti. Alla fine aspettare che si raffreddino completamente.





Cioccolata calda sul bastoncino come regalo



Ingredienti

- ❄️ 200 g di cioccolato fondente
- ❄️ Briciole di cioccolato
- ❄️ Marshmallow
- ❄️ Codette colorate
- ❄️ Bastoncini di legno



Come preparare

Rozpusťte čokoládu na pare. Roztopenú čokoládu nalejte do malých muffinových foriem, alebo do formičiek na ľad. Po vrchu posypete s voliteľným posypom (nadrobené sušienky, čokoladový posyp, peny, cukríky) a nakoniec pridáme drevenú paličku. Vložte do mrazničky asi pol hodiny, kým čokoláda nestvrdne. Vyberte z modelu a zabaľte do priehľadného plastového vrečka / papierového obalu.

Ako pripraviť horúcu čokoládu:

Dajte čokoládu na paličke do horúceho mlieka a počkajte, aby sa čokoláda roztopila a sem tam premiešajte. Ak chcete, môžete pridať penu atď.

