



come ben sappiamo a volte i bambini (di qualsiasi età) fanno i capricci. ebbene il capriccio del giorno era "non voglio più questi cereali a colazione". e siccome sta storia durava da alcune settimane ho mollato la presa e: di cereali ho fatto biscotti! olè... manco a dirlo che il capriccioso in questione li ha divorati in un attimo! tsè! :D

ingredienti

125 g di farina 0
1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio
1/2 cucchiaino di sale
80 g di zucchero di canna
1 bicchierino di olio di semi
160 g di riso soffiato al cioccolato
1 uovo
un sorso di latte

preparazione

mescoliamo lo zucchero con l'olio e poi aggiungiamo l'uovo e mescoliamo. uniamo poi la farina con il bicarbonato e mescolare. aggiungere infine il latte per ammorbidire il tutto ed alla fine il

riso soffiato. l'impasto ovviamente sarà più difficile da lavorare e si colorerà di cioccolato. mettiamo a scaldare il forno e in una piastra da forno mettere un foglio di carta forno sopra il quale porremo tanti mucchietti di impasto (che vi rivelo in anteprima: saranno i nostri biscotti!) :D

infornare per circa 10-15 minuti, poi sfornare, togliere dalla piastra e lasciare intiepidire su una griglia (un supporto areato) e lì diventeranno croccanti in pochi minuti.

adesso fate come me: rifilate ai capricciosi, i nuovi biscottini cioccolosi e poi raccontatemi come è andata! :D