



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



Il biscotto è un prodotto di pasticceria dolce, ottenuto dalla cottura in forno di una pasta secca, formata da farina, zucchero, uova, burro e lievito. La ricetta tradizionale prevede l'uso di uova intere e burro fuso, che conferiscono al biscotto una consistenza morbida e una struttura spongiosa. La cottura deve essere accurata per evitare che il biscotto si sciolga o si indurisca eccessivamente.