Dessert torte creme e biscotti



Biscotto "Calza della Befana" - Visualizza sul sito di silvia

biscotti - frolla - ghiaccia - piccole delizie

Ingredienti:

1 dose di pasta frolla ghiaccia colori alimentari graniglia

questa l'ho fatta così: З etti farina 00 1 uovo + 1 tuorlo due cucchiai di latte 100 gr. di zucchero 100 gr. burro mezza bustina lievito per dolci.

Dare la forma e far cuocere in forno preriscaldato a 180° (il mio è ventilato) per 30 minuti. Decorare a piacere.



Vai alla discussione sul forum