

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 | RATIO |
| ok | errore | | | ok | | 3,16 |
| 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 | uovo 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 frascheri | 21 | 0,1 | 17,4 | 0,1 | 158,0 |
| | Totali | 69 | 7,0 | 34,15 | 3,8 | 350,6 |

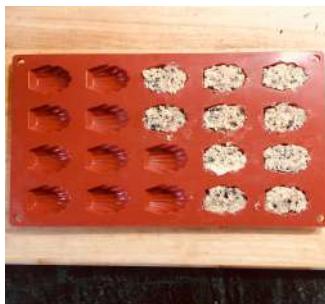
- Pesare gli ingredienti separatamente



- 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°

