



Biscuit

Ricetta del **Biscuit facile** e **veloce** da preparare. Da utilizzare per fare dei **rotoli** ripieni alla **nutella** o **marmellata**, per usare come strato per **torte**, fondo di una **panna cotta**, è una base che si può utilizzare in **molte preparazioni**.

VEGETARIANO

Senza **LATTOSIO**



6
Porzioni



10 min.
Preparazione



7 min.
Cottura

Ingredienti

150 GR	ZUCCHERO
6	UOVA
135 GR	FARINA

Procedimento

- 1
METTI LE UOVA E LO ZUCCHERO IN UNA CIOTOLA (FOTO 1) E CON UN FRULLATORE ELETTRICO (FOTO 2) MONTA IL COMPOSTO
- 2
QUANDO HAI OTTENUTO UN COMPOSTO SPUMOSO (FOTO 3) AGGIUNGI UN POCO ALLA VOLTA LA FARINA SETACCIATA E MESCOLA DELICATAMENTE (FOTO 4)
- 3
VERSA IL COMPOSTO NELLA TEGLIA, LIVELLALO BENE E INFORNALO PER 5 - 7 MINUTI A 200 °C

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
236	8,12 gr	39,42 gr	4,62 gr