

BISCOTTI AL CIOCCOLATO SENZA COTTURA

HAI VOGLIA DI CUCINARE DEI DOLCI ANCHE QUANDO E' TROPPO CALDO PER ACCENDERE IL FORNO?
CON QUESTA RICETTA PUOI PREPARARE DEGLI OTTIMI BISCOTTI AL CIOCCOLATO PER TE ED I TUOI AMICI!

INGREDIENTI PER 8 (OTTO) PERSONE:



**1 (UNO) PACCO DA 250
(DUECENTOCINQUANTA) GRAMMI
DI BISCOTTI SECCHI**



**5 (CINQUE) CUCCHIAI DI
ZUCCHERO**



**UNA CONFEZIONE DA 80
(OTTANTA) GRAMMI DI CACAO
AMARO**



2 (DUE) UOVA INTERE



2 (DUE) VASETTI DI YOGURT

STRUMENTI:



2 (DUE) CIOTOLE



2 (DUE) CUCCHIAI GRANDI



**1 (UNO) ROTOLO DI CARTA DI
ALLUMINIO**



1 (UNO) COLTELLO

PROCEDIMENTO:



**VERSA TUTTA LA BUSTA DA 80
(OTTANTA) GRAMMI DI CACAO IN
UNA TERRINA**



**AGGIUNGI 5 (CINQUE) CUCCHIAI
GRANDI DI ZUCCHERO**



ROMPI ED AGGIUNGI 2 (DUE) UOVA



**VERSA 2 (DUE) VASETTI DI YOGURT.
AIUTATI CON 1 (UNO) CUCCHIAIO
GRANDE**



**IN UN'ALTRA TERRINA VERSA
TUTTA LA CONFEZIONE DA 250
(DUECENTOCINQUANTA) GRAMMI DI
BISCOTTI**



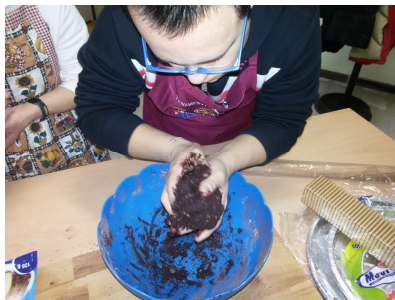
**ROMPI TUTTI I BISCOTTI CON LE
MANI O CON L'AIUTO DI UN (1)
CUCCHIAIO GRANDE**



**UNISCI I BISCOTTI SBRICCIOLATI AL
COMPOSTO PRECEDENTE (QUELLO
FATTO DI CACAO-ZUCCHERO-
YOGURT-UOVA)**



LAVORA IL TUTTO CON **1 (UNO)
CUCCHIAIO GRANDE E POI CON LE
MANI**



**DAI ALL'IMPASTO LA FORMA DI UN
"SALAME"**





**AVVOLGI IL TUTTO NELLA CARTA
DI ALLUMINIO**



**CONSERVA IN FRIGO PER 1(UNA)
ORA**



**TAGLIA A FETTINE CON UN (UNO)
COLTELLO FINO AD OTTENERE
TANTI BISCOTTI**



OFFRILI AI TUOI AMICI!

Realizzato dai ragazzi del progetto Il Mercato dei Saperi per i signori del Centro Sociale Pilastro di Viterbo