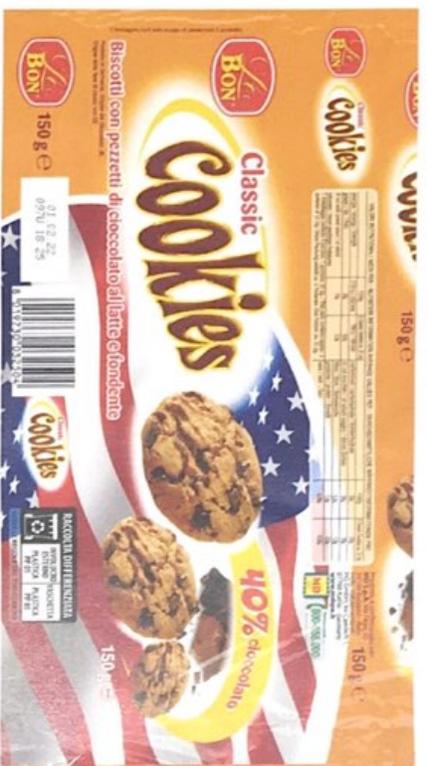


PRODOTTO COMPRATO : I COOKIES



INGREDIENTI

(0) Biscotti di pasta frolla con scaglie di cioccolato fondente* (29%) e al latte* (11%)
 Ingredienti: farina di frumento, zucchero, massa di cacao, grasso di palma, sciroppo di glucosio, uovo
 intero liquido, latte scremato in polvere, burro di cacao, agenti lievitanti (dibosfato disidrico, carbonato
 acido di sodio), latte scremato in polvere, burro di cacao, amido di frumento, emulsionante
 (lecitine), sale, sciroppo di caramello, latte intero in polvere, aroma, albume d'uovo in polvere. Più
 preferibilmente entro il: vedi la data indicata sul lato. Conservare il prodotto entro pochi giorni dall'avertura
 della confezione. Prodotto di Germania. *ORIGINE DEL CIOCCOLATO: UE. Origine delle fave di cacao: non UE.

INTOLLERANZE/ALLERGIE

Frumento, uovo, latte, latte, uovo, frutta a guscio, soia.

VALORI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER - NUTRITION INFORMATION AVERAGE VALUES PER - DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTANGABEN PRO		100g		120g	
		100g		120g	
energia / energy / Energie	1000	1000	1200	1200	1440
grassi / fat / Fett	27,00 g / 50,2 kcal	27,00 g / 50,2 kcal	32,40 g / 58,32 kcal	32,40 g / 58,32 kcal	39,48 g / 70,86 kcal
di cui acidi grassi saturi / of which saturated / gesättigte Fettsäuren	1,40	1,40	1,68	1,68	2,02
carboidrati / carbohydrates / Kohlenhydrate	53,00 g / 101,8 kcal	53,00 g / 101,8 kcal	63,60 g / 114,48 kcal	63,60 g / 114,48 kcal	76,32 g / 137,18 kcal
di cui zuccheri / of which sugars / davon Zucker	3,50	3,50	4,20	4,20	5,04
proteine / proteins / Eiweiß	1,40	1,40	1,68	1,68	2,02
sale / salt / Salz	0,100	0,100	0,120	0,120	0,144

CONSERVAZIONE/USO

Conservare preferibilmente in un luogo fresco e asciutto.
 consumare il prodotto entro pochi giorni dall'apertura

SCADENZA

01.02.22
 09TU 18:25

PAESE DI ORIGINE

Prodotto in Germania. Origine del Cioccolato: UE
 Origine delle fave di cacao: non UE.

INDICAZIONI PER
 LA RACCOLTA
 DIFFERENZIATA



PRODOTTO FATTO IN CASA : I BELLA COOKIES

TEMPI DI PREPARAZIONE

Preparazione	Cottura
30 minuti (+ tempi di raffreddamento)	12 minuti

INGREDIENTI

- 350 gr di farina 00
- 190 gr di burro
- 2 uova
- 200 gr zucchero di canna grezzo
- 100 gr di zucchero bianco semolato
- 1 cucchiaino colmo di bicarbonato di sodio
- un pizzico molto abbondante di sale
- 1 bustina di vanillina
- 200 gr di gocce di cioccolato



PROCEDIMENTO

Prima di tutto sciogliete il burro a bagnomaria o nel microonde e lasciatelo completamente raffreddare, finché non ritorna ad uno stato cremoso



Mescolate con una spatola, al fine di ottenere un impasto omogeneo ora l'impasto è pronto, coprite con una pellicola e lasciate riposare in frigo per almeno 2 h nella parte bassa più fredda.



Poi in una ciotola grande versate il burro cremoso, lo zucchero di canna e lo zucchero bianco



Trascorso il tempo indicato, formate delle palline tonde, sistematele su un tagliere e aggiungete sulla superficie, delle gocce di cioccolato.



Montate con le fruste elettriche aggiungete anche il sale e la vaniglia. Dovrete ottenere un composto cremoso e uniforme



Quando avrete realizzato tutte le palline, riponete il tagliere in freezer per circa 2 h



Aggiungete quindi le uova una alla volta e montate sempre ad alta velocità, aggiungete il bicarbonato e montate bene finché non otterrete un composto spumoso.



Quando le palline sono pronte, disponetele in una teglia federata in carta da forno.



Infine aggiungete la farina e le gocce di cioccolato.



Cuocete in forno ben caldo, nella parte media del forno a 170°, lasciate cuocere 12 minuti e lasciate raffreddare su un piano di marmo.



BellaCOOKIES

SENZA
coloranti,
SENZA
conservanti,
tutti al
NATURALE,
Vienili a
comprare!



BellaCOOKIES
non puoi non
chiedere il BIS



Gli originali li
trovi solo a
Pregnana