

Anleitung: Backmischungen im Glas mit Rezept für bunte Cookies

Istruzioni No. 1236

Livello di difficoltà: Principiante 🍴🍴🍴🍴

I **preparati da forno in barattolo** sono di gran **moda**! In questa **idea di ricetta** vi spieghiamo come potete realizzare e preparare da soli una di queste dolci tentazioni in pochissimo tempo.



È così semplice:

Il mix di cottura in barattolo è stato realizzato per la deliziosa ricetta dei **biscotti colorati**.

Per i biscotti(10 pezzi) sono necessari i seguenti **ingredienti**:

120 g di farina

1/2 cucchiaino di lievito in polvere

1/2 cucchiaino di sale

1/4 di cucchiaino di bicarbonato di sodio

55 g di zucchero
75 g di zucchero di canna
80 g di lenticchie colorate al cioccolato
60 g di burro morbido
1 uovo medio, sbattuto

Suggerimento: potete poi attaccare la ricetta a una **targhetta decorativa** o a un'**etichetta** sulla bottiglia/barattolo con la miscela da forno. È un'idea carina, soprattutto se si vuole regalare il **preparato**.

Preparazione:

Mescolare la **farina** con il **lievito**, il **bicarbonato** e il **sale** e versare nella bottiglia (ad esempio la **bottiglia di vetro VBS "Milk", 350 ml**). Disporre lo **zucchero** di canna e poi lo **zucchero** bianco e **premere bene ogni strato**. Riempire la bottiglia con le **lenticchie di cioccolato colorate**, chiudere e **decorare a piacere!**

Si possono usare **carta kraft**, **cartoncino fotografico**, **carta merlettata** e vari **timbri**, **nastri** e **bottoni decorativi** e utensili da cucina in miniatura, ad esempio. Si possono attaccare alla bottiglia o al barattolo **dei cartellini** con una ricetta o, ad esempio, una frase simpatica, utilizzando dei **cordoncini decorativi**.

Cuocere:

Preriscaldare il forno a **180 °C con calore superiore e inferiore**.

Sbattere il burro morbido **fino a renderlo spumoso** e incorporare **bene l'uovo**. Tenere da parte alcune lenticchie di cioccolato per la decorazione, aggiungere il restante contenuto della bottiglia alla ciotola e **impastare**.

Formare circa **10 palline** con un cucchiaino. Disporle sulla teglia rivestita di carta da forno e **appiattirle leggermente**. **Premere le lenticchie di cioccolato** rimanenti **nell'impasto** e **cuocere** i biscotti per circa **15 minuti**. Una volta cotti, lasciate raffreddare i biscotti: il gioco è fatto!

Vi auguriamo buon appetito!

Deve avere



Bottiglie in vetro VBS "Milk", set da 3

Quantità
di riempimento: 350 ml
Contenuto: 3 pezzi
Diametro (esterno): 6 cm
Altezza: 20 cm
Materiale: Vetro

● **5,99 €**

[🔗](#) Dettagli articolo

Quantità:

−

1

+

**Aggiungi
al carrello** 



VBS "Mini" barattoli per la conservazione, 2 pezzi

Quantità
di riempimento: 250 ml
Contenuto: 2 pezzi
Diametro (esterno): 6.5 cm
Altezza: 12 cm
Materiale: Vetro trasparente

● **3,99 €**

[🔗](#) Dettagli articolo

Quantità:

−

1

+

**Aggiungi
al carrello** 



Nuove istruzioni

Direttamente nella tua casella di posta ogni settimana

Si registri ora >

Dettagli dell'articolo:

Numero di articolo	Nome dell'articolo	Quantità
860123-02	carta kraftDIN A5	1
708395	Cartone fotografico di design "Basics"	1
860123-01	carta kraftDIN A4	1
418577-01	Cordoncino di cotone VBS, 100 mRosso/Bianco	1
692083	Utensili da cucina in miniatura, 8 pezzi.	1