# 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 cucchiaio. 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 |