



CAA, RICETTE IN SIMBOLI: I NUTELLOSI



I NUTELLOSI



INGREDIENTI



180 gr NUTELLA



150 gr FARINA

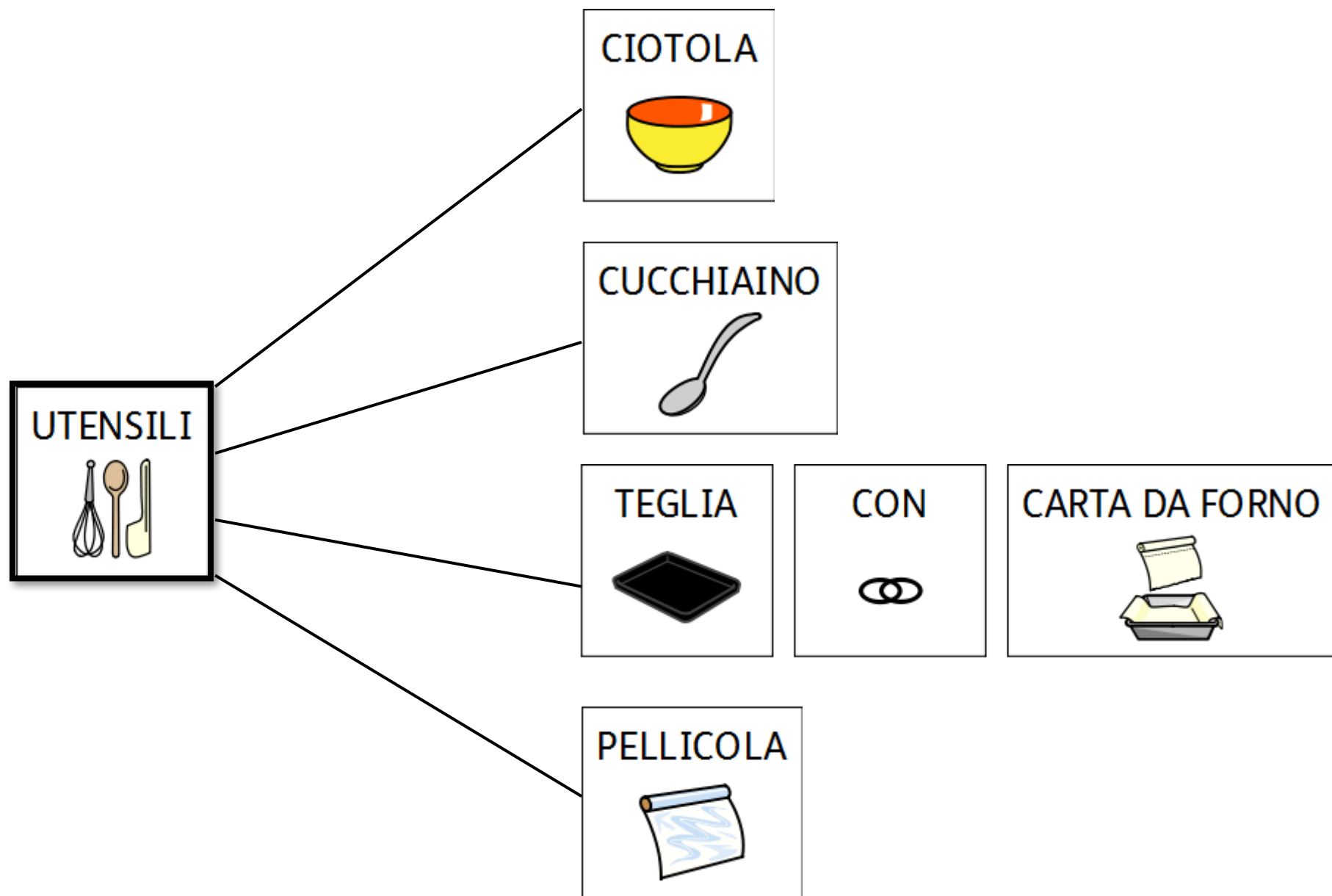


1 UOVO



1 CUCCHIAINO DI SALE







METTI



LA CARTA DA FORNO



SULLA



TEGLIA





METTI



LA NUTELLA



NELLA



CIOTOLA





METTI



LA FARINA



NELLA



CIOTOLA





METTI



IL CUCCHIAINO DI SALE



NELLA



CIOTOLA



E



MESCOLA





METTI



L'UOVO



NELLA



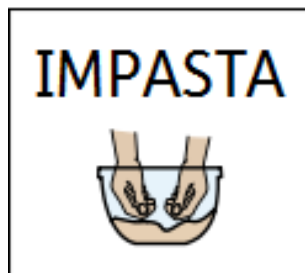
CIOTOLA





MESCOLA







L'IMPASTO



È PRONTO





AVVOLGI



L'IMPASTO



NELLA



PELLICOLA





METTI



IN



FRIGO



E



ASPETTA



30 MINUTI





TOGLI



LA PELLICOLA



DALL'IMPASTO





FORMA



DELLE PALLINE





SCHIACCIA



LE PALLINE





METTI



LA NUTELLA



CON



UN CUCCHIAINO





INFORNA



I BISCOTTI



ASPETTA



20 MINUTI



ATTENTO!



NON TOCCARE



BRUCIA



!

LASCIA RAFFREDDARE





I NUTELLOSI



SONO PRONTI



UNA RICETTA A CURA
DELLO STAFF PAIDEIA