



200 G DI BURRO
FONTE DI VITAMINE A, E



BISCOTTI AL SESAMO

INGREDIENTI PER CIRCA 20 BISCOTTI
DI DIMENSIONI MEDIE



IDEALE PER
I PICCOLI

2 UOVA*

FONTE DI FERRO, VITAMINA B12



100 G DI FARINA INTEGRALE*

FONTE DI FIBRE



1 PORTARE IL BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE E MESCOLARLO
CON LO ZUCCHERO UTILIZZANDO UNA FORCHETTA.

2 AGGIUNGERE 1 UOVO INTERO
E L'ALBUME DI UN ALTRO UOVO.

3 MESCOLARE CON L'AUTO DI UNO
SBATTITORE ELETTRICO O CON UNA FRUSTA.

4 SEMPRE MESCOLANDO AGGIUNGERE LE FARINE,
IL LIEVITO E LA BUCCIA GRATTOGIATA DEL MEZZO LIMONE.

5 CONTINUARE A MESCOLARE FINO A
OTTENERE UN IMPASTO LISCO E OMOGENEO.

6 AVVOLGERLO CON UNA PELLICOLA TRASPARENTE
E LASCIAR RIPOSARE IN FRIGORIFERO PER CIRCA 30 MINUTI.

7 STENDERE LA PASTA FINO A OTTENERE
UNO SPESSORE DI CIRCA 1/2 CENTIMETRO.

8 RITAGLIARE, AIUTANDOSI CON UN COPPAPASTA O UN BICCHIERE,
DEI DISCHETTI DI UGUALI DIMENSIONI.
SI POSSONO RITAGLIARE ANCHE ALTRE FORME
(STELLE, CUORI, LETTERE, ANIMALI, ECC.)
A SECONDA DELLE FORMINE IN POSSESSO.

9 SPALMARE I DISCHETTI OTTENUTI CON IL TUORLO DELL'UOVO AVANZATO
E SPARGERCI SOPRA ABBONDANTEMENTE I SEMI DI SESAMO.

10 POSIZIONARE I DISCHETTI SU UNA TEGLIA FODERATA
CON CARTA FORNO PER CIRCA 5 MINUTI A 170 °C.

1 CUCCHIAINO DI
LIEVITO IN POLVERE



50 G DI SEMI DI SESAMO
RICCHI DI VITAMINA B6 E FOLATI



130 G DI FARINA 00*

80 G DI ZUCCHERO



BUCCIA GRATTOGIATA
DI 1/2 LIMONE

CHE COSA SERVE:

TEGLIA, CARTA FORNO, FORCHETTA, SBATTITORE ELETTRICO O FRUSTA, COPPAPASTA DI VARIE FORME OPPURE UN BICCHIERE,
PELLICOLA TRASPARENTE, MATTARELLO, PENNELLO DA CUCINA OPPURE UN CUCCHIAIO.