



TORTA DI MELE

VIDEO- RICETTA DELLA CUOCA MARA IN «DISTANTIMAUNITI 3»



2 UOVA



UN PIZZICO DI SALE



2 BICCHIERI DI ZUCCHERO



1 BICCHIERE DI LATTE



1 BICCHIERE DI OLIO



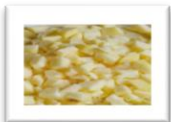
BUCCIA GRATTUGGIATA DI UN LIMONE



UNA BUSTINA DI LIEVITO PER DOLCI



3 BICCHIERI DI FARINA BIANCA



3 MELE TAGLIATE A PEZZETTI
CON IL SUCCO DI UN LIMONE



ZUCCHERO A VELO

180 GRADI PER 45 MINUTI CIRCA



CROSTATA ARROTOLATA ALLA MARMELLATA E/O CREMA DI NOCCIOLE

VIDEO- RICETTA DELLA CUOCA MARA IN «DISTANTIMAUNITI 6»



1 UOVO INTERO E 2 TUORLI
(con gli albumi faccio le spumiglie)



UN PIZZICO DI SALE



120 gr DI ZUCCHERO



80 gr DI LATTE



80 gr DI OLIO



2 CUCCHIAINI DI LIEVITO PER DOLCI



450 gr DI FARINA BIANCA



MARMELLATA



CREMA DI NOCCIOLE



GRANELLA DI ZUCCHERO

180 GRADI PER 35 MINUTI CIRCA



SPUMIGLIE

VIDEO- RICETTA DELLA CUOCA MARA IN «DISTANTIMAUNITI 6»



ALBUMI DI 2 UOVA



UN PIZZICO DI SALE



ZUCCHERO: IL DOPPIO PESO DEGLI ALBUMI
(es. 50 gr albumi – 100 gr zucchero)

120 GRADI PER 90 MINUTI CIRCA



SALAME DI CIOCCOLATO (SEMPLICE)

VIDEO- RICETTA DELLA CUOCA MARA IN «DISTANTIMAUNITI 9»



80 gr DI ZUCCHERO



200 gr DI LATTE



50 gr DI CACAO AL LATTE O FONDENTE



250 gr BISCOTTI SECCHI SBRICIOLATI



TORTA MARS

VIDEO- RICETTA DELLA CUOCA MIRIAM IN «DISTANTIMAUNITI 9»



150 gr DI BURRO



7 MARS

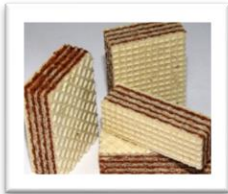


200 gr DI RISO SOFFIATO



TARTUFINI

VIDEO- RICETTA DELLA CUOCA MARA IN «DISTANTIMAUNITI 9»



80 gr DI WAFER ALLA NOCCIOLA SBRICIOLATI



UN CUCCHIAIO ABBONDANTE DI CREMA DI NOCCIOLE



FARINA DI COCCO
POLVERE DI CACAO
CODETTE



....
A PIACERE PER RICOPRIRE I TARTUFINI



DOLCE BISCOTTO GELATO

VIDEO- RICETTA DELLA CUOCA MIRIAM IN «DISTANTIMAUNITI 12»



2 UOVA



4 CUCCHIAI DI ZUCCHERO



1 CONFEZIONE DI PANNA VEGETALE



½ TAZZINA DI CAFFÈ FREDDO



BISCOTTI NOVELLINI



MERINGATA (5/6 PERSONE)

VIDEO- RICETTA DELLA CUOCA MIRIAM IN «DISTANTIMAUNITI 12»



3 PANNA DA MONTARE



4 ETTI DI MERINGHE (SPUMIGLIE)



250 gr DI GELATO (GUSTO A PIACERE)



CACAO IN POLVERE O AMARETTI (GRANELLA)
PER DECORARE



MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA (5/6 PERSONE)

VIDEO- RICETTA DELLA CUOCA MIRIAM IN «DISTANTIMAUNITI 12»



2 PERE



4 BANANE



1 CESTINO DI FRAGOLE



SUCCO DI 1 LIMONE



2 CUCCHIAI DI ZUCCHERO



2 BICCHIERI DI SUCCO DI FRUTTA (PESCA, ALBICOCCA, ECC.)



DISEGNA ALL'INTERNO DELLA CORNICE

LA TUA RICETTA PREFERITA

