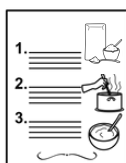




TARTUFI ALLA NUTELLA

RICETTA



TARTUFI



ALLA NUTELLA








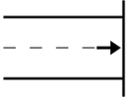
bambinimagici.it

I simboli pittografici utilizzati sono di proprietà del governo di Aragona e sono stati creati da Sergio Palao per ARASAAC (<http://www.arasaac.org>), che li distribuisce sotto Licenza Creative Commons BY-NC-SA.

Illustrazioni di freepik.com



TARTUFI ALLA NUTELLA

1	100 gr	DI BISCOTTI 	
2	100 gr	DI NUTELLA 	
3	60 gr	DI LATTE 	
4	60 gr	CACAO IN POLVERE 	
5	qb	CACAO IN POLVERE 	FINALE 

TRITARE



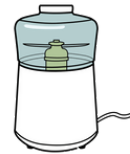
I BISCOTTI



CON



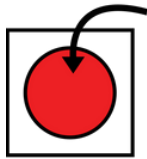
il MIXER



METTERLI



DENTRO



UNA CIOTOLA



AGGIUNGERE



IL CACAO



IL LATTE



LA NUTELLA



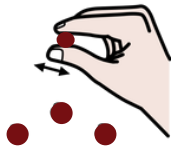
IMPASTARE



FORMARE



DELLE PALLINE



PASSARE



LE PALLINE



DENTRO



IL CACAO



METTERE



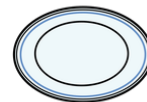
I TARTUFI



SU



UN PIATTO



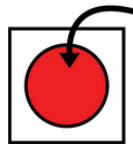
METTERE



IL PIATTO



DENTRO



IL FRIGORIFERO



PER 20 MINUTI



BUON APPETITO!

