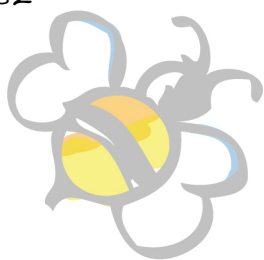




Bimby: Cuor di Stelle - [Visualizza sul sito di toto82](#)



eCucinando.it



biscotti - cuor di stelle - pandistelle - pan di stelle - mulino bianco





Bimby TM31

500g di Farina
200g di Burro
220g di Zucchero a velo (io l'ho fatto con il Bimby 10sec vel. turbo)
50g di Cioccolato Fondente
30g di Cacao Amaro
50g di Latte
80g di Nocciole
1 Uovo4
1 Pizzico di Sale
1 Pizzico di Vanillina
1 Bustina di Lievito

Preparazione:

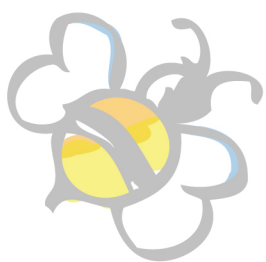
- Inserite le noccioline e polverizzatele -> 10 Sec. Vel. turbo
- Aggiungete nel boccale lo zucchero a velo, il cioccolato e il cacao -> 10 Sec Vel. Turbo
- Aggiungete tutti i restanti ingredienti TRANNE il lievito.30sec->vel. 4
verificate che l'impasto sia omogeneo e aggiungete il lievito. 30 sec->vel. 4
- Avvolgete l'impasto nella pellicola e mettete in frigo.

Cuocete a 180° per 15min

Per le "stelle" ho utilizzato zucchero a velo e acqua

[Vai alla discussione originale](#)

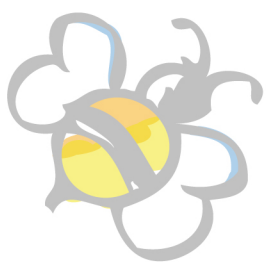
[Vai alla versione senza il Bimby](#)



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it