

BIBITA



100 ml succo di mela
100 ml succo di ananas
100 ml succo di frutti
tropicali

HEALTHY DRINKS



100 ml apple juice
100 ml pineapple
juice
100 ml tropical fruit
juice

SALAME AL CIOCCOLATO



250 g burro
500 g biscotti secchi
Un po' di latte
250 g zucchero
150 g cioccolato
fondente/ cacao in
polvere

ISTRUZIONI

•Posizionare i biscotti in una grande borsa con chiusura e schiacciarli usando un mattarello fino ad ottenere piccole briciole. Trasferire le briciole in una grande

CHOCOLATE SALAMI



250 g butter
500 g dried biscuits
Some milk
250 g sugar
150 g dark chocolate
Powder cocoa

INSTRUCTION

•Place biscuits in a large ziplock bag and crush them using a rolling pin until you have small and course crumbs. Transfer crumbs to a large bowl.
•In a medium bowl place chocolate/cocoa and butter. Heat in the

| | | | |
|--|--|---|--|
| | | <p>ciotola.</p> <ul style="list-style-type: none">•Mettere in un recipiente medio, cioccolato cacao e burro .Scaldare nel microonde o in una pentola fino a fusione. Aggiungere il latte e lo zucchero, maneggiare.•Stendere il composto sulla carta pergamena o involucro di plastica formando un cilindro. Arrotolare la carta e avvolgerla come una caramella. Riporla in frigo per diverse ore.•Dopo aver raffreddato togliere la carta, spolverizzare con lo zucchero a velo da tutti i lati. Tenere in frigo. | <p>microwave or in a pot until melted and smooth. Add milk and sugar, then stir.</p> <ul style="list-style-type: none">•Spread the mixture out on parchment paper or plastic wrap and shape it into a log. Roll up the paper and wrap it like candy. Place in the fridge for several hours.•After chilling, remove the log from the paper, dust with icing sugar from all sides.•Keep in the fridge. |
|--|--|---|--|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
|--|--|--|--|

