

Biscotti variegati



Ingredienti:

2 rotoli di pasta frolla
marmellata
nutella

Stendete la pasta frolla e tagliate con le formine a piacere. Calcolate per ogni biscotto 2 forme uguali, di quale una con il centro svuotato.



Sulla forma intera mettete poca marmellata o nutella,

spennellate i bordi con acqua e poggiate sopra la forma con il centro svuotato.



Coprite con Magic Cooker il kit forno e riscaldate sul fornello grande a fiamma alta 4 minuti.

Poggiate i biscotti nella teglia del kit forno con la carta forno sotto. Una volta riscaldato il kit poggiate la teglia dentro, spessore 3 cm.



Coprite e cuocete a fiamma media circa 9-10 minuti il primo giro, poi soltanto 6 minuti gli altri biscotti.



Raffreddate sulla gratella.
Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.