

Botteghe del Mondo
Via Pobbia – 6512 Sementina
091 857 72 33
www.botteghedelmondo.ch



Lavorate il burro a spuma con uno sbattitore elettrico. Incorporate gli ingredienti fino al sale. Lavorate il tutto per altri 2-3 minuti. Aggiungete la farina e impastate velocemente. Quando l'impasto risulta liscio e compatto unite i dadini di cioccolato. Formate due rotoli di 4cm di diametro. Avvolgeteli nella pellicola trasparente e fateli indurire in congelatore per 30 minuti. Spolverate la superficie di lavoro con il cacao in polvere e il Baraza Instant e passatevi i rotoli di pasta fino a coprire completamente la superficie. Tagliate i due rotoli a fette di ca. 8mm. Accomodate i sablé sulla placca da forno foderata con carta. Cuoceteli al centro del forno a 200° C per ca. 8 minuti, senza far prendere colore ai biscotti.

* nelle Botteghe del Mondo

Ingredienti (per ca. 60 biscotti)
1/2 limone BIO (scorza grattugiata e succo)
250g di burro morbido
120g di zucchero a velo
1 punta di coltello di vaniglia in polvere*
1 presa di sale
350g di farina
100g cioccolato Mascao Café au Lait* a dadini
1C cacao amaro in polvere*
1C caffè in polvere Baraza Instant*

Sablé cioccocaffè

Sablé cioccocaffè

Ingredienti (per ca. 60 biscotti)

1/2 limone BIO (scorza grattugiata e succo)
250g di burro morbido
120g di zucchero a velo
1 punta di coltello di vaniglia in polvere*
1 presa di sale
350g di farina
100g cioccolato Mascao Café au Lait* a dadini
1C cacao amaro in polvere*
1C caffè in polvere Baraza Instant*

* nelle Botteghe del Mondo

Lavorate il burro a spuma con uno sbattitore elettrico. Incorporate gli ingredienti fino al sale. Lavorate il tutto per altri 2-3 minuti. Aggiungete la farina e impastate velocemente. Quando l'impasto risulta liscio e compatto unite i dadini di cioccolato.

Formate due rotoli di 4cm di diametro. Avvolgeteli nella pellicola trasparente e fateli indurire in congelatore per 30 minuti.

Spolverate la superficie di lavoro con il cacao in polvere e il Baraza Instant e passatevi i rotoli di pasta fino a coprire completamente la superficie. Tagliate i due rotoli a fette di ca. 8mm. Accomodate i sablé sulla placca da forno foderata con carta. Cuoceteli al centro del forno a 200° C per ca. 8 minuti, senza far prendere colore ai biscotti.



Botteghe del Mondo
Via Pobbia – 6512 Sementina
091 857 72 33
www.botteghedelmondo.ch

Botteghe del Mondo
Via Pobbia – 6512 Sementina
091 857 72 33
www.botteghedelmondo.ch



Lavorate il burro a spuma con uno sbattitore elettrico. Incorporate gli ingredienti fino al sale. Lavorate il tutto per altri 2-3 minuti. Aggiungete la farina e impastate velocemente. Quando l'impasto risulta liscio e compatto unite i dadini di cioccolato. Formate due rotoli di 4cm di diametro. Avvolgeteli nella pellicola trasparente e fateli indurire in congelatore per 30 minuti. Spolverate la superficie di lavoro con il cacao in polvere e il Baraza Instant e passatevi i rotoli di pasta fino a coprire completamente la superficie. Tagliate i due rotoli a fette di ca. 8mm. Accomodate i sablé sulla placca da forno foderata con carta. Cuoceteli al centro del forno a 200° C per ca. 8 minuti, senza far prendere colore ai biscotti.

* nelle Botteghe del Mondo

Ingredienti (per ca. 60 biscotti)
1/2 limone BIO (scorza grattugiata e succo)
250g di burro morbido
120g di zucchero a velo
1 punta di coltello di vaniglia in polvere*
1 presa di sale
350g di farina
100g cioccolato Mascao Café au Lait* a dadini
1C cacao amaro in polvere*
1C caffè in polvere Baraza Instant*

Sablé cioccocaffè

Sablé cioccocaffè

Ingredienti (per ca. 60 biscotti)

1/2 limone BIO (scorza grattugiata e succo)
250g di burro morbido
120g di zucchero a velo
1 punta di coltello di vaniglia in polvere*
1 presa di sale
350g di farina
100g cioccolato Mascao Café au Lait* a dadini
1C cacao amaro in polvere*
1C caffè in polvere Baraza Instant*

* nelle Botteghe del Mondo

Lavorate il burro a spuma con uno sbattitore elettrico. Incorporate gli ingredienti fino al sale. Lavorate il tutto per altri 2-3 minuti. Aggiungete la farina e impastate velocemente. Quando l'impasto risulta liscio e compatto unite i dadini di cioccolato.

Formate due rotoli di 4cm di diametro. Avvolgeteli nella pellicola trasparente e fateli indurire in congelatore per 30 minuti.

Spolverate la superficie di lavoro con il cacao in polvere e il Baraza Instant e passatevi i rotoli di pasta fino a coprire completamente la superficie. Tagliate i due rotoli a fette di ca. 8mm. Accomodate i sablé sulla placca da forno foderata con carta. Cuoceteli al centro del forno a 200° C per ca. 8 minuti, senza far prendere colore ai biscotti.



Botteghe del Mondo
Via Pobbia – 6512 Sementina
091 857 72 33
www.botteghedelmondo.ch