









FOCACCIA CON FARINA DI CUVIGUE E CEREAUX

1. Farina
2. Olio
3. Sale
4. Miele
5. Olio
6. Erbe

Preparazione:
1. Mescolare la farina a una parte di acqua e una parte di olio.
2. Aggiungere il sale e il miele.
3. Impastare con le mani.
4. Lasciare riposare per 30 minuti.
5. Cuocere in forno a 200°C per 20 minuti.

YOGURT CON FRUTTA

MATERIALE

- 1. Yogurt
- 2. Frutta
- 3. Miele
- 4. Cuvigue

PROCEDIMENTO

1. Mescolare il yogurt con il miele.
2. Aggiungere la frutta e il cuvigue.
3. Lasciare riposare per 30 minuti.

GNAM!

Elena Magarelli

Preparazione:
1. Mescolare la farina a una parte di acqua e una parte di olio.
2. Aggiungere il sale e il miele.
3. Impastare con le mani.
4. Lasciare riposare per 30 minuti.
5. Cuocere in forno a 200°C per 20 minuti.