Materiali & Ingredienti

- Un timer da cucina
- Una ciotola abbastanza grande per lavorare l'impasto
- Ciotole in numero sufficiente a contenere tutti gli ingredienti pesati
- Una ciotolina per separare il tuorlo dal bianco dell'uovo
- Una spatola
- Un setaccio
- Un cucchiaio di legno, un cucchiaino e un coltello
- Teglia e carta da forno
- Cellophane
- Qualcosa da bere nell'attesa

- 185 g di burro
- 5 g di lievito in polvere
- 2 g di bicarbonato
- 1 pizzico di sale
- 2 uova
- Zucchero a scelta: 185 g di zucchero semolato
  OPPURE 185 g di zucchero di canna
- Aroma a scelta: 1 cucchiaino di essenza di vaniglia
  OPPURE 1 cucchiaino di cannella
- Farina a scelta: 370 g di farina 00
  OPPURE 185 g di farina 00 + 185 gr di farina integrale
- Sapore a scelta: 200 g di cioccolato fondente
  OPPURE 200 g di zenzero candito

Ingrediente segreto: _____
_____
_____
_____
_