

ad alto *
contenuto
di fibre

CEREAL BLACK

È un mix che unisce le proprietà **nutrizionali** della **segale integrale** e quelle **depurative** del **carbone vegetale**.

Il colore del carbone dona ai prodotti un aspetto scuro, ideale per abbinamenti ad effetto.

FETTE BISCOTTATE COLORATE

CEREAL BLACK 500g

Acqua 325ml

Zucchero 50g

Lievito di birra 20g

**Per aromatizzare
l'impasto: aggiungere
prugne e/o fichi secchi
a pezzettini.**

- Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un prodotto omogeneo.
- Riporre in teglia a cassetta lasciar lievitare le forme a temperatura ambiente per 2 ore.
- Cuocere con forno a 180 -200°C per circa 30 minuti.
- Sfornare, lasciar raffreddare il prodotto, tagliare a fette di circa 1cm di spessore.
- Tostare in forno a 240°C per circa un minuto le fette biscottate disposte su teglia.

