



Mix per paninetti al muesli

In una ciotola mescola 300 g di acqua e 1 cucchiaino raso di lievito di birra (o 5 g di lievito fresco). Versa il mix pronto e un cucchiaio di sciroppo d'acero (o di miele). Mescola con un cucchiaio, copri e lascia riposare un'ora a temperatura ambiente, poi metti la ciotola in frigorifero per una notte. L'indomani, forma dei paninetti della taglia di una pallina da ping pong e sistemali sulla teglia del forno ricoperta di carta forno. Cuoci nel forno caldo a 220°C per circa 20 minuti. Ottimi tiepidi con burro e marmellata ma anche formaggi.

Da consumarsi entro il

Mix per paninetti al muesli

In una ciotola mescola 300 g di acqua e 1 cucchiaino raso di lievito di birra (o 5 g di lievito fresco). Versa il mix pronto e un cucchiaio di sciroppo d'acero (o di miele). Mescola con un cucchiaio, copri e lascia riposare un'ora a temperatura ambiente, poi metti la ciotola in frigorifero per una notte. L'indomani, forma dei paninetti della taglia di una pallina da ping pong e sistemali sulla teglia del forno ricoperta di carta forno. Cuoci nel forno caldo a 220°C per circa 20 minuti. Ottimi tiepidi con burro e marmellata ma anche formaggi.

Da consumarsi entro il

Mix per paninetti al muesli

In una ciotola mescola 300 g di acqua e 1 cucchiaino raso di lievito di birra (o 5 g di lievito fresco). Versa il mix pronto e un cucchiaio di sciroppo d'acero (o di miele). Mescola con un cucchiaio, copri e lascia riposare un'ora a temperatura ambiente, poi metti la ciotola in frigorifero per una notte. L'indomani, forma dei paninetti della taglia di una pallina da ping pong e sistemali sulla teglia del forno ricoperta di carta forno. Cuoci nel forno caldo a 220°C per circa 20 minuti. Ottimi tiepidi con burro e marmellata ma anche formaggi.

Da consumarsi entro il

Mix per paninetti al muesli

In una ciotola mescola 300 g di acqua e 1 cucchiaino raso di lievito di birra (o 5 g di lievito fresco). Versa il mix pronto e un cucchiaio di sciroppo d'acero (o di miele). Mescola con un cucchiaio, copri e lascia riposare un'ora a temperatura ambiente, poi metti la ciotola in frigorifero per una notte. L'indomani, forma dei paninetti della taglia di una pallina da ping pong e sistemali sulla teglia del forno ricoperta di carta forno. Cuoci nel forno caldo a 220°C per circa 20 minuti. Ottimi tiepidi con burro e marmellata ma anche formaggi.

Da consumarsi entro il

Per la data di scadenza, indicate quella dell'ingrediente che scade prima.