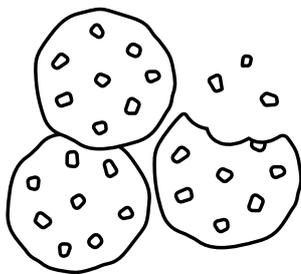




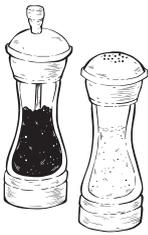
IN CUCINA CON
LA

NATURALPETSTORE



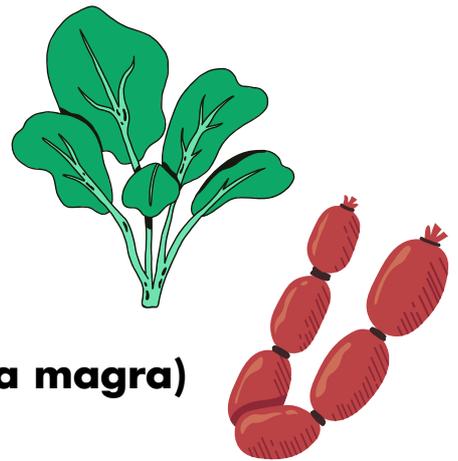


BISCOTTI SPINACI E CARNE



COSE SERVE

- 100 g fiocchi d'avena, macinati**
- 100 g di quark**
- 50 g di foglie di spinaci (cotte)**
- 100 g di carne a piacere (salsiccia magra)**
- 1 cucchiaio di olio di cocco**



COME FARE

- Versa tutti gli ingredienti in una ciotola e mescola fino ad ottenere un composto omogeneo**
- Stendi la pasta su una superficie di lavoro ben infarinata fino a raggiungere uno spessore di circa 1 cm**
- Ritaglia il composto con le formine che preferisci, forma delle palline o, in alternativa, usa uno stampo di silicone**

COME CUCINARLI



- Inforna a 150° con forno pre riscaldato.**
- Regola quindi il tempo di cottura a seconda delle dimensioni dei biscotti**