



INCOMINCIA PER C s. r. l. EDUARDO CAMPERI
VIA PIADENI 16/16 - COMO - I -
P. IVA 03128510134

+39 031 10 555 10
INCOMINCIAPERC@GMAIL.COM
WWW.INCOMINCIAPERC.COM

LABORATORIO DI CUCINA

IL BRUNCH

Tartellette di granola

Una tazza di fiocchi d'avena

un cucchiaio di sciroppo d'acero

un cucchiaio di miele

un terzo di banana frullata

un cucchiaio di noci tritate al coltello

un cucchiaio di cocco grattugiato

Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e amalgamare con un cucchiaio. Prendere uno stampo da muffin e riporci il composto, con un cucchiaino schiacciarlo contro le pareti per ricavarne le tartellette. Infornare a 180° per 10m circa. Raffreddare e servire con yogurt frutti di bosco e un goccio di miele.

Banana bread

200g di zucchero

100g di burro morbido

2 uova



LA CARTIERA

VIA PIADENI 16/16 - COMO - I -



INCOMINCIA PER C di FEDERICA CAMPERI
VIA PECCHI N. 2 - 22100 COMO - I -
P. IVA 02205290234

+39 338 70 155 10
INCOMINCIAPERC@GMAIL.COM
WWW.INCOMINCIAPERC.COM

300g di banane mature

180g di farina

1 cucchiaino di lievito

60g di gocce di cioccolato

80g di noci tritate grossolanamente

Lavorate il burro e lo zucchero con le fruste elettriche, sbattete le uova e unitele poco alla volta al composto.

Schiacciate le banane e unitele all'impasto, aggiungete anche la farina, il lievito, le noci e il cioccolato.

Versate il composto in uno stampo da plumcake ben imburato e cuocete a 180° per 40m circa.

The original Pancakes

230g di farina 00

50g di zucchero

7g di lievito neutro

2g di sale

210g di yogurt

50g di burro fuso

3 uova

1 bicchierino di panna acida

Mescolate in una ciotola gli ingredienti secchi e in un'altra gli ingredienti umidi, unite i due composti mescolando con una frusta a mano e aggiungete la panna acida. Versate l'impasto a cucchiaiate su una padella antiaderente ben unta e cuocete 1m per lato.



LA CARTIERA

VIA PIACENZI 14/18 - COMO - I -



INCOMINCIA PER C di FEDERICA CAMPETI
VIA PECCHI N. 3 - 22100 COMO - I
P. IVA 0318574034

+39 394 20 155 10
INCOMINCIAPERC@GMAIL.COM
WWW.INCOMINCIAPERC.COM

Tuorlo marinato

200g di zucchero semolato

200g di sale

6 uova

Sgusciare le uova e dividere il tuorlo dall'albume, preparare una miscela di sale e zucchero, distribuire metà della miscela in una teglia, adagiate i tuorli sopra di essa e ricoprirli interamente. Lasciate marinare per almeno 3 ore e lavarli sotto acqua corrente in modo da togliere il composto di sale e zucchero.



LA CARTIERA

VIA PIADINI 14/15 - COMO - I -