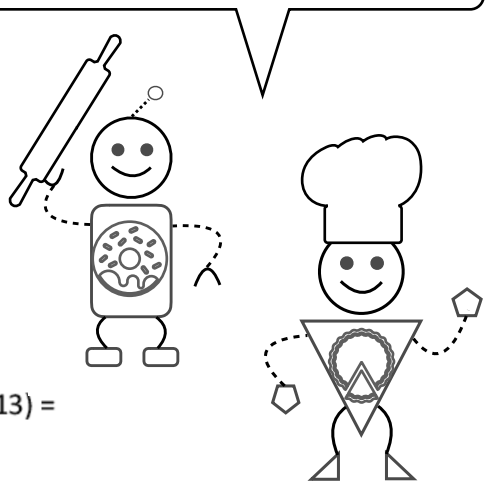
BISCOTTI ALL'OLIO D'OLIVA

CIAO! ABBIAMO TROVATO UNA RICETTA PER DEI DELIZIOSI BISCOTTI AL CACAO E OLIO D'OLIVA, VORREMMO PROVARE A FARLI MA ABBIAMO BISOGNO DEL TUO AIUTO PER DECIFRARE LA RICETTA. RISOLVI I VARI QUESITI E SCRIVI I RISULTATI, COSÌ DA CAPIRE LE QUANTITÀ ESATTE.
BUON APPETITO!



- **Farina 00 (g)** $\frac{2}{3}$ di 675 =
- **Cacao amaro in polvere (g)** 10% di 500 =
- **Olio extravergine d'oliva (ml)** 15 000 : 100 =
-
- **Zucchero (g)** 0,2 x 1000=
- **Uova** $\{5 \times 5 - [32 + (10 + 81 : 3)] : 3\} \times 1 + 1 =$
- **Vanillina (bustina/e)** $7 \times (60 : 10) - (56 + 2 \times 13) : (15 - 13) =$
- **Lievito in polvere per dolci (cucchiaino/i)** $1^{7} =$

Qui puoi fare i calcoli

Versa farina, cacao e lievito ben setacciati su una spianatoia, crea un buco al centro w aggiungi uova, zucchero e olio.
Ora impasta gli ingredienti per ottenere un bel panetto liscio, copri l'impasto con della pellicola e riponilo in frigo per circa un'ora; prendi l'impasto dal frigo e stendilo su un piano leggermente infarinato, stendilo con un matterello fino a raggiungere uno spessore di circa 3 o 4 mm; ora, con delle formine o con bicchieri o tazzine, puoi ricavare i biscotti e sistemarli sulla teglia ricoperta da carta da forno.
Con l'aiuto di un adulto, cuoci i biscotti in forno statico a 180°C per 15 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornateli e lasciateli raffreddare su una gratella.
Ora i biscotti sono pronti per essere mangiati.