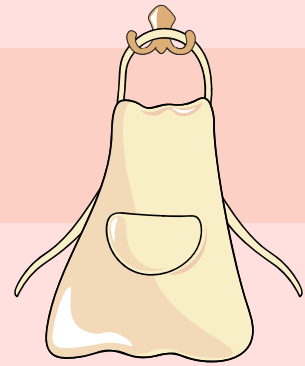
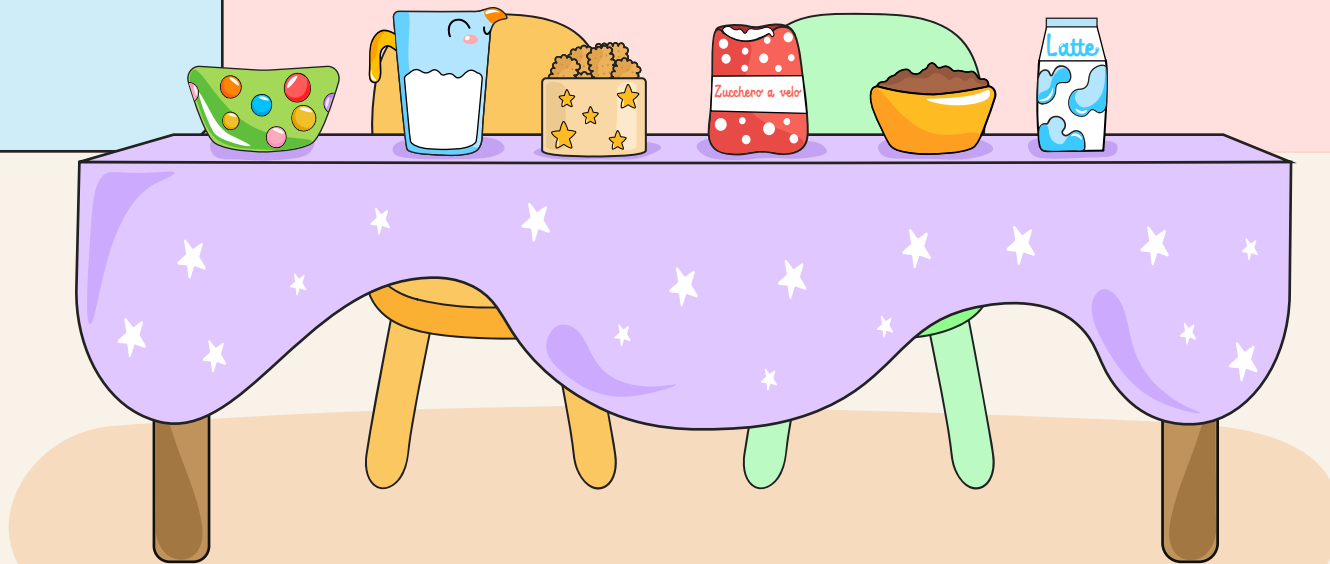
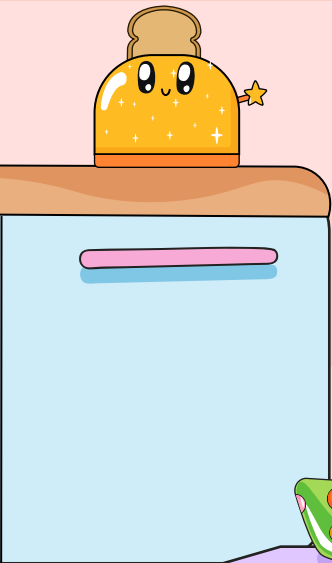


Le Fiabe di

ciccibello

♥ CHE PASTICCIO, CICCIOBELLO!





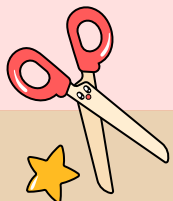
SONO CURIOSISSIMO DI VEDERE I TUOI LAVORI!
PUBBLICALI SULLE STORIE DI INSTAGRAM E FACEBOOK TAGGANDOCI. ❤️

 CICCIOBELLO  CICCIOBELLO.UFFICIALE



COLORME:

DIVERTITI A COLORARE COME TI PIACE DI PIÙ IL FANTASTICO MONDO DEGLI AMIGICCI!



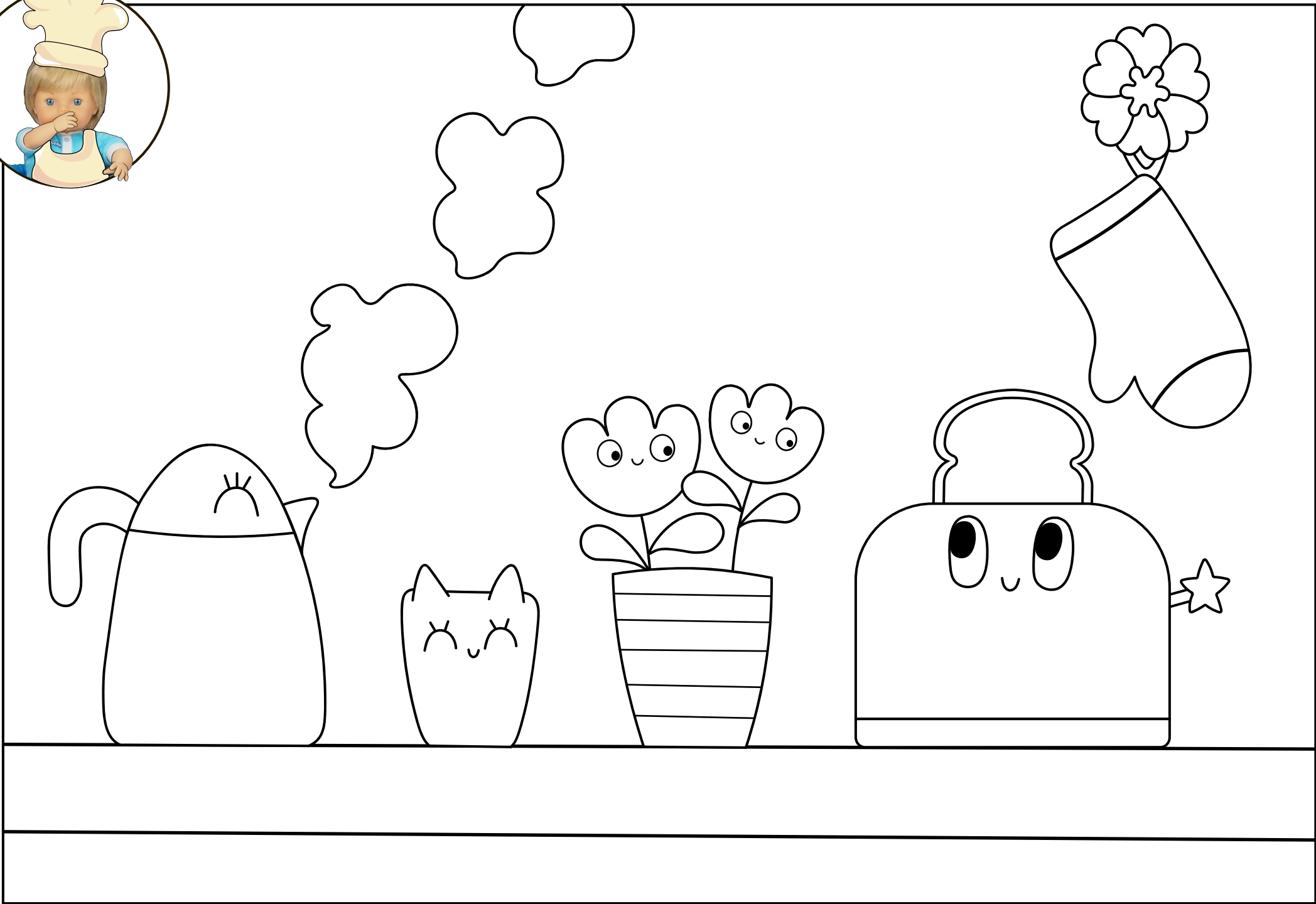
RITAGLIA E COMIONI:

FACENDOTI AIUTARE DALLA TUA MAMMA O DAL TUO PAPÀ, RITAGLIA
CON ATTENZIONE LE IMMAGINI E CREA POI, UNA STORIA TUTTA
TUA DANDO IL VIA ALLA FANTASIA!

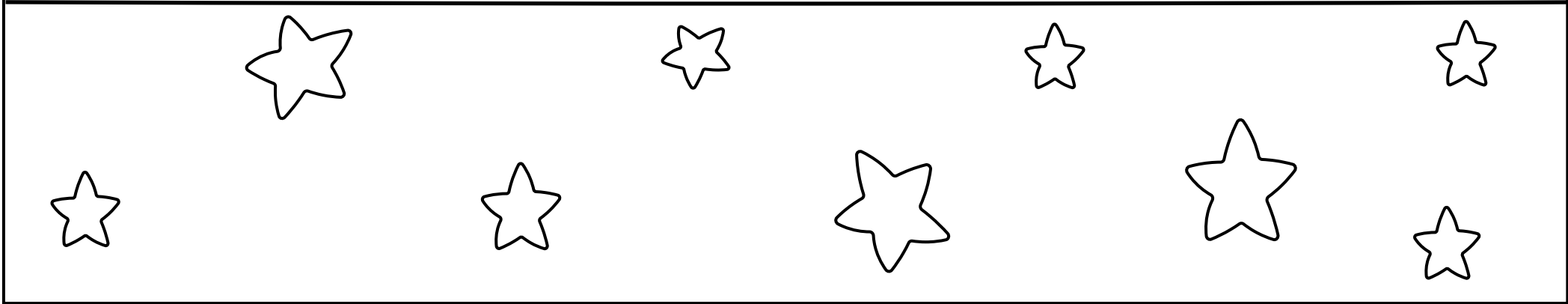
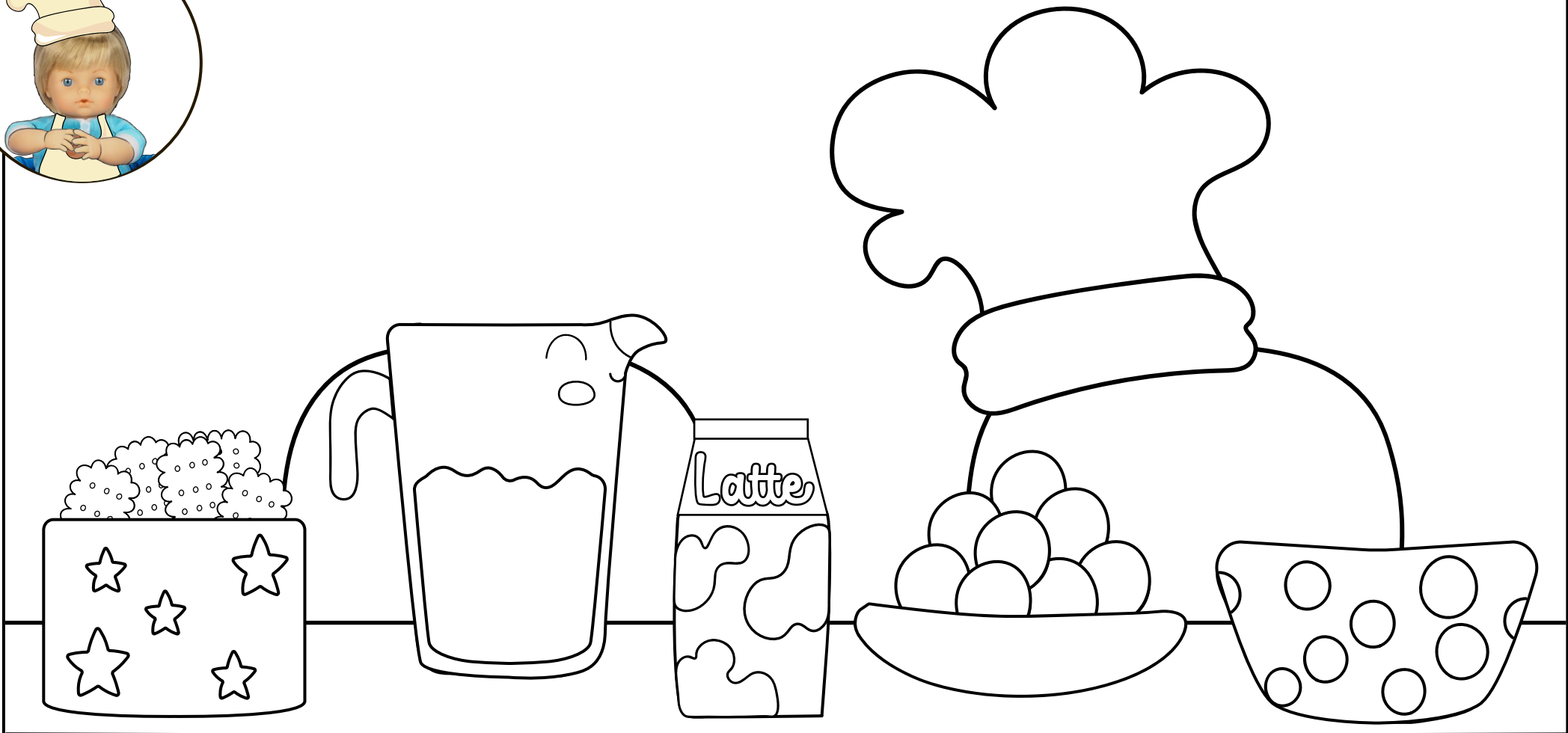


RICETTINA DOLCETTI:

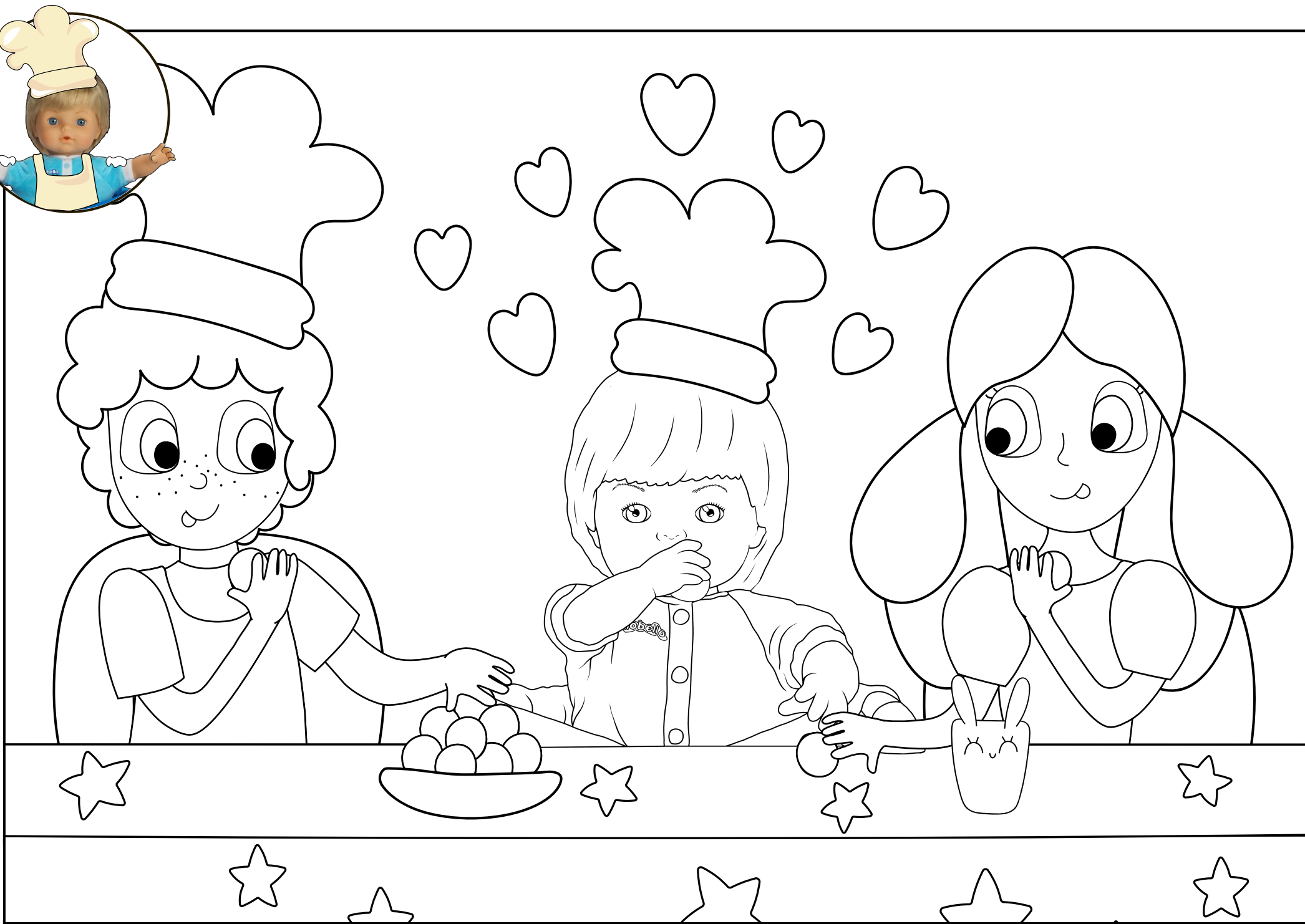
SEGUI LA RICETTINA DEI DOLCETTI DI CIGCIOBELLO E LORENZINO.
SONO SUPER GOLOSI!



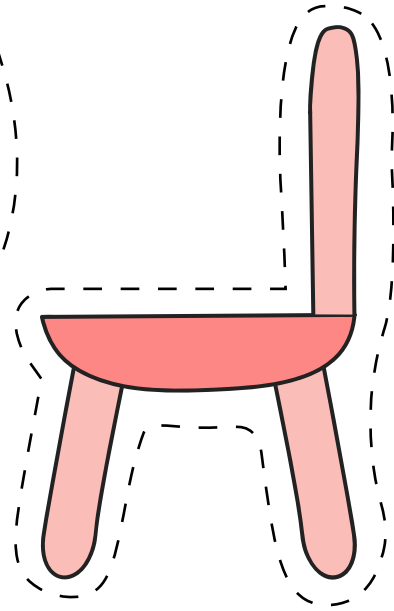
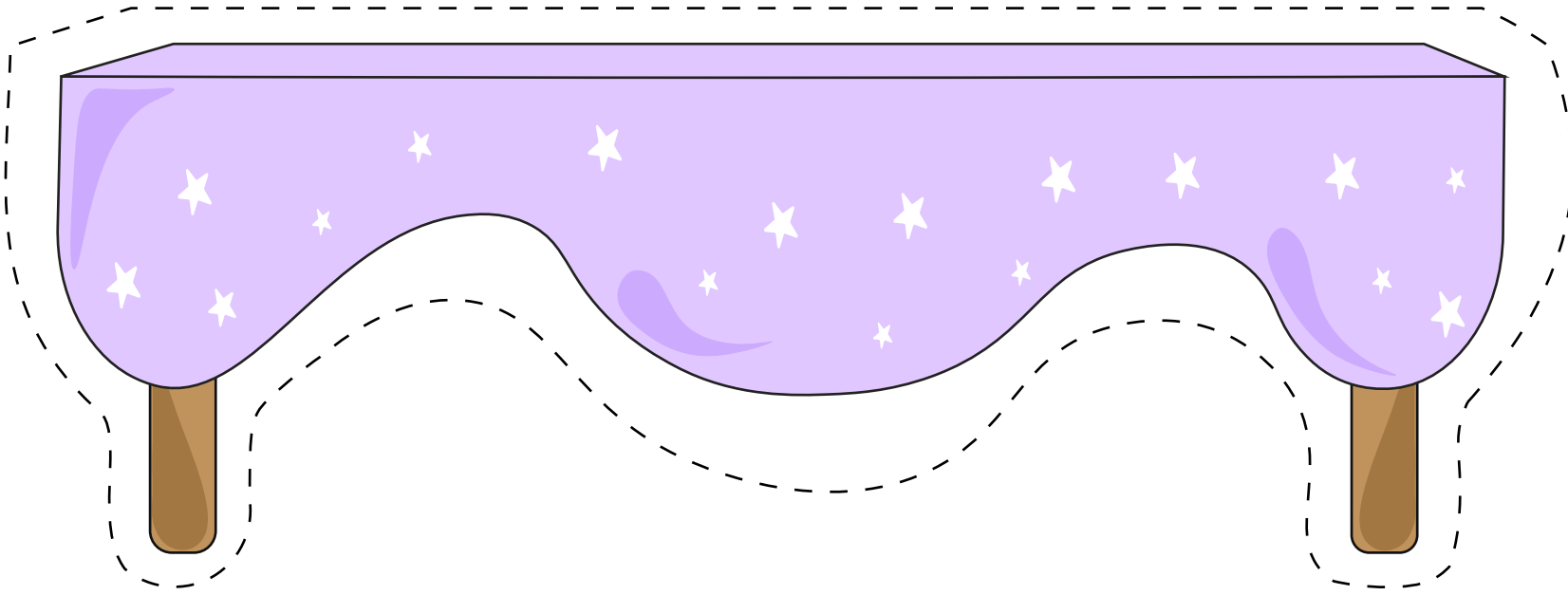
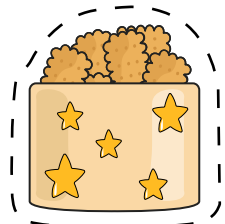
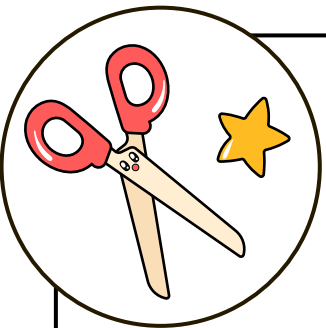
MI PIACE TANTO FARE MERENDA IN CUCINA CON:



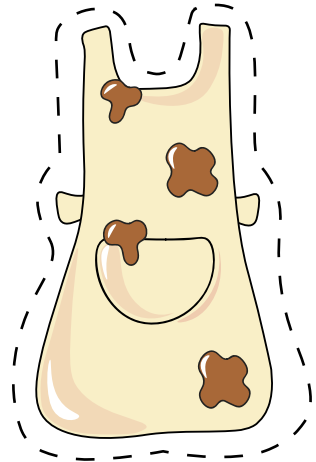
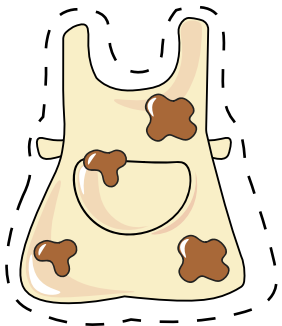
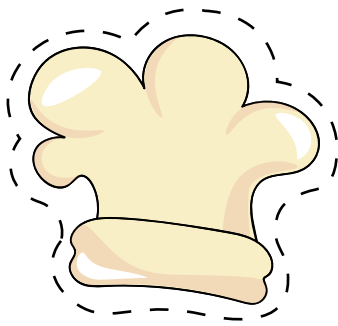
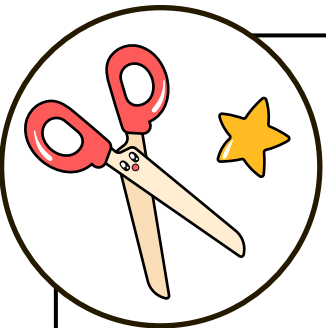
IL MIO DOLCE PREFERITO DA CUCINARE È:



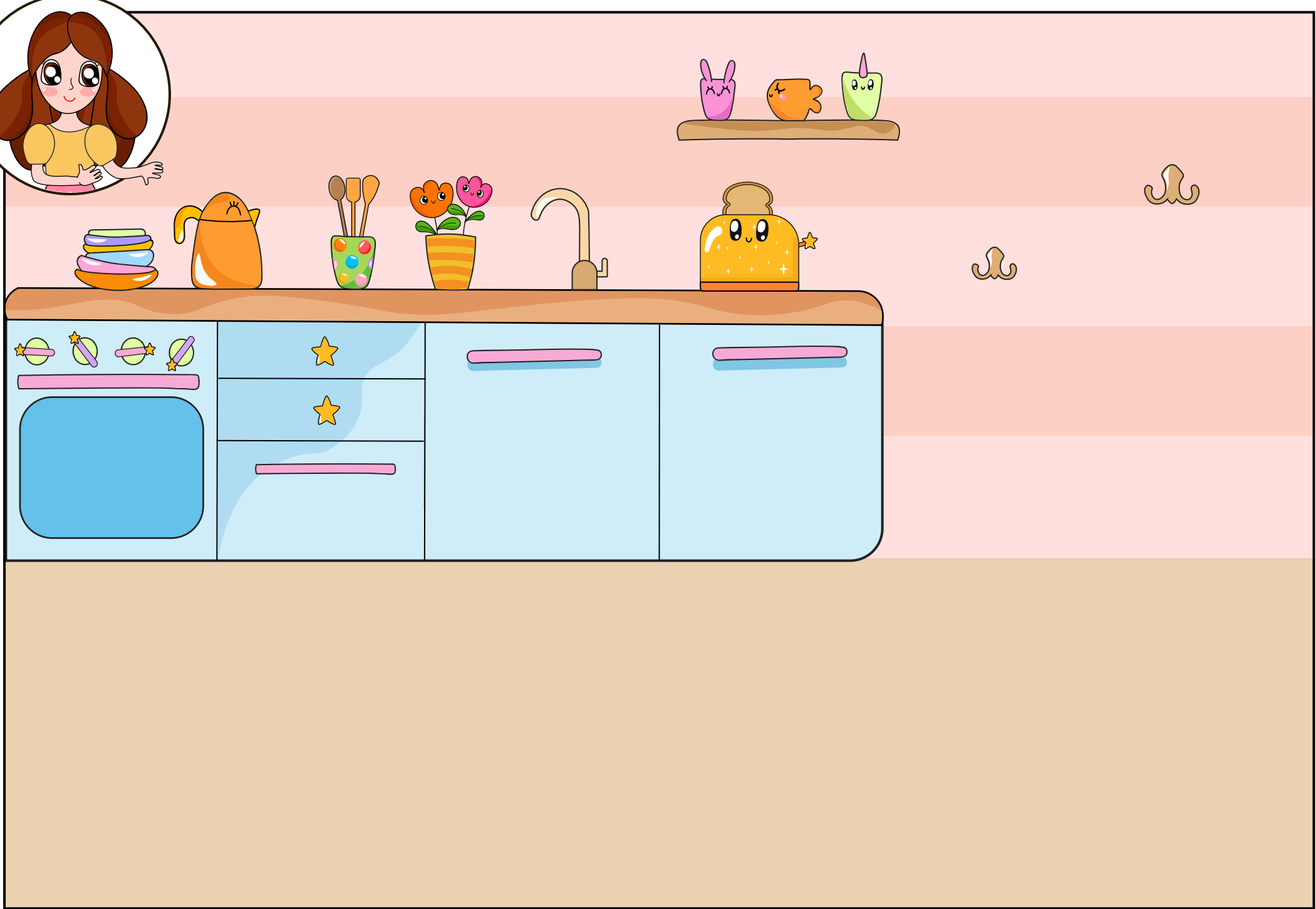
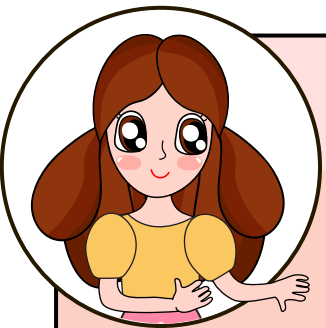
I DOLCETTI DI CIGGIABELLO DA 1 A 10 SONO BUONI:



FATTI AIUTARE A RITAGLIARE LE IMMAGINI



FATTI AIUTARE A RITAGLIARE LE IMMAGINI



OGGI CIGGIABELLO E LORENZINO...

LA RICETTA DEI DOLCETTI DI CICCIOBELLO E LORENZINO

INGREDIENTI



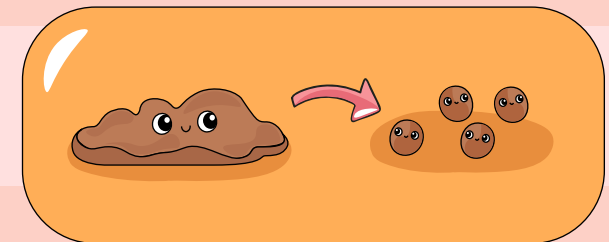
PREPARAZIONE



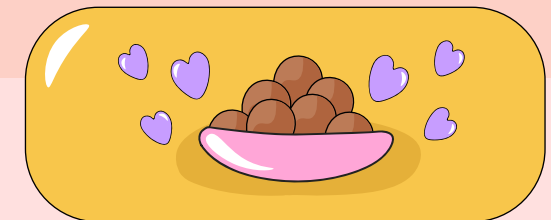
Versa in una ciotola i biscotti sbriciolati e aggiungi il latte, lo zucchero a velo, il burro fuso e il cacao. Mescola fino ad ottenere un impasto compatto.



Prendi delle piccole parti di impasto per creare delle piccole palline.



Metti le palline in un piattino, lasciale in frigo per almeno un'ora e...gustale!



DAI TU IL NOME ALLA RICETTA DI QUESTI DOLCETTI: