

Biscoito fugaz de arandos e chocolate

Ingredientes: 1 ovo, 4 culleradas de leite, 4 culleradas de fariña, 3 culleradas de azufre, 1 cullerada de vainilla, 1cullarada de levado, 9 ou 10 arandos e lascas de chocolate.

Utensilios: garro e cunca grande.

Para decorar: arandos, nata e chocolate.

Elaboración:

- 1. Empezamos mesturando a fariña, o azucre e o lévado***
- 2. Logo, agregamos o ovo, o leite e a vainilla.***
- 3. Remexamos moi moi ben até que todos os ingredientes se integren.***

- 4. A continuación, botamos os arandos e as lascas de chocolate e mesturamos de novo.**
- 5. Metemos no microondas, á máxima potencia durante 1m e 30s. Se nos fixades, bai subir moito e despois volverá a baixar.**
- 6. Decoramos como más nos guste e... a comer!!**