



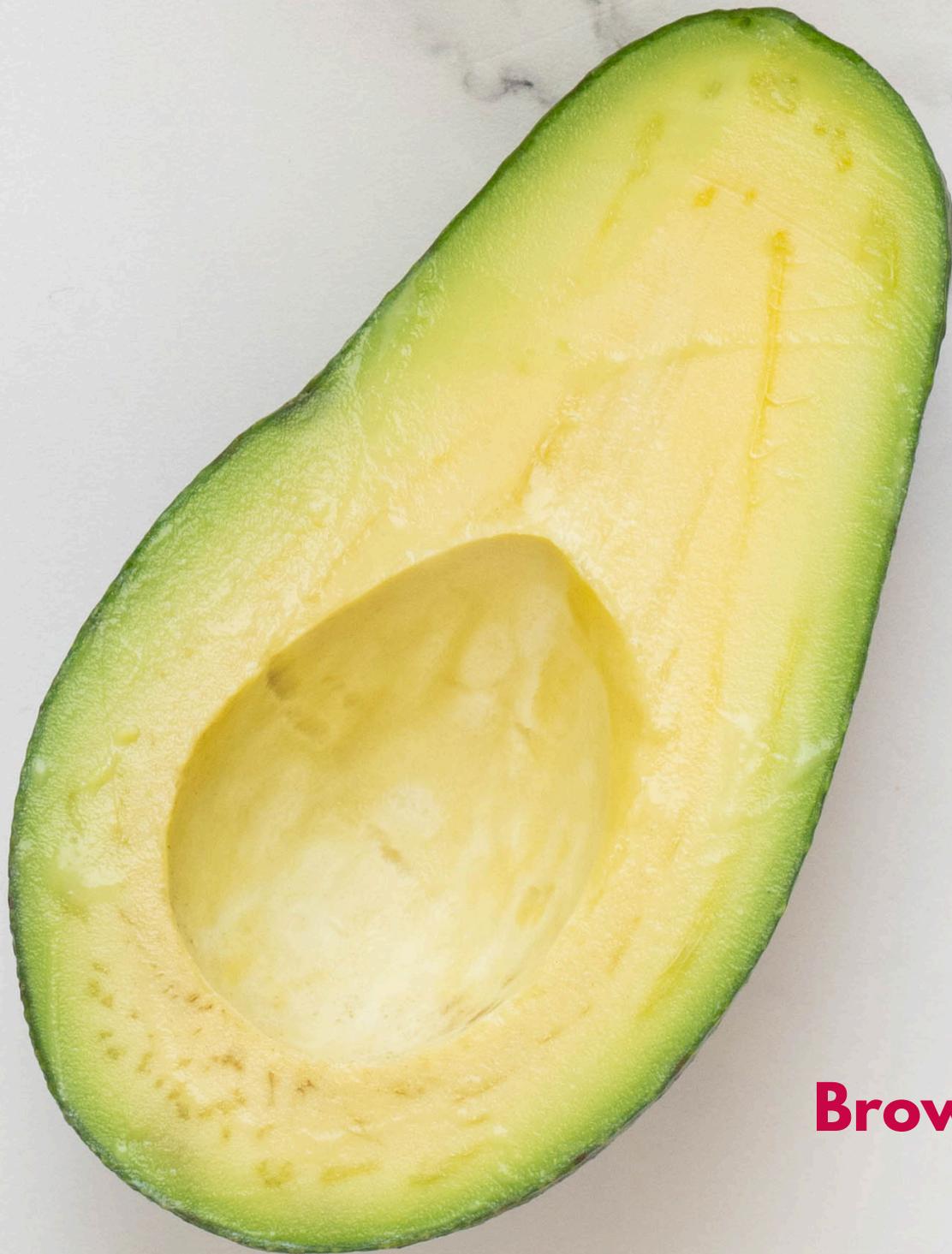
COME SOSTITUIRE IL BURRO

nelle preparazioni dolci



@glicerinia

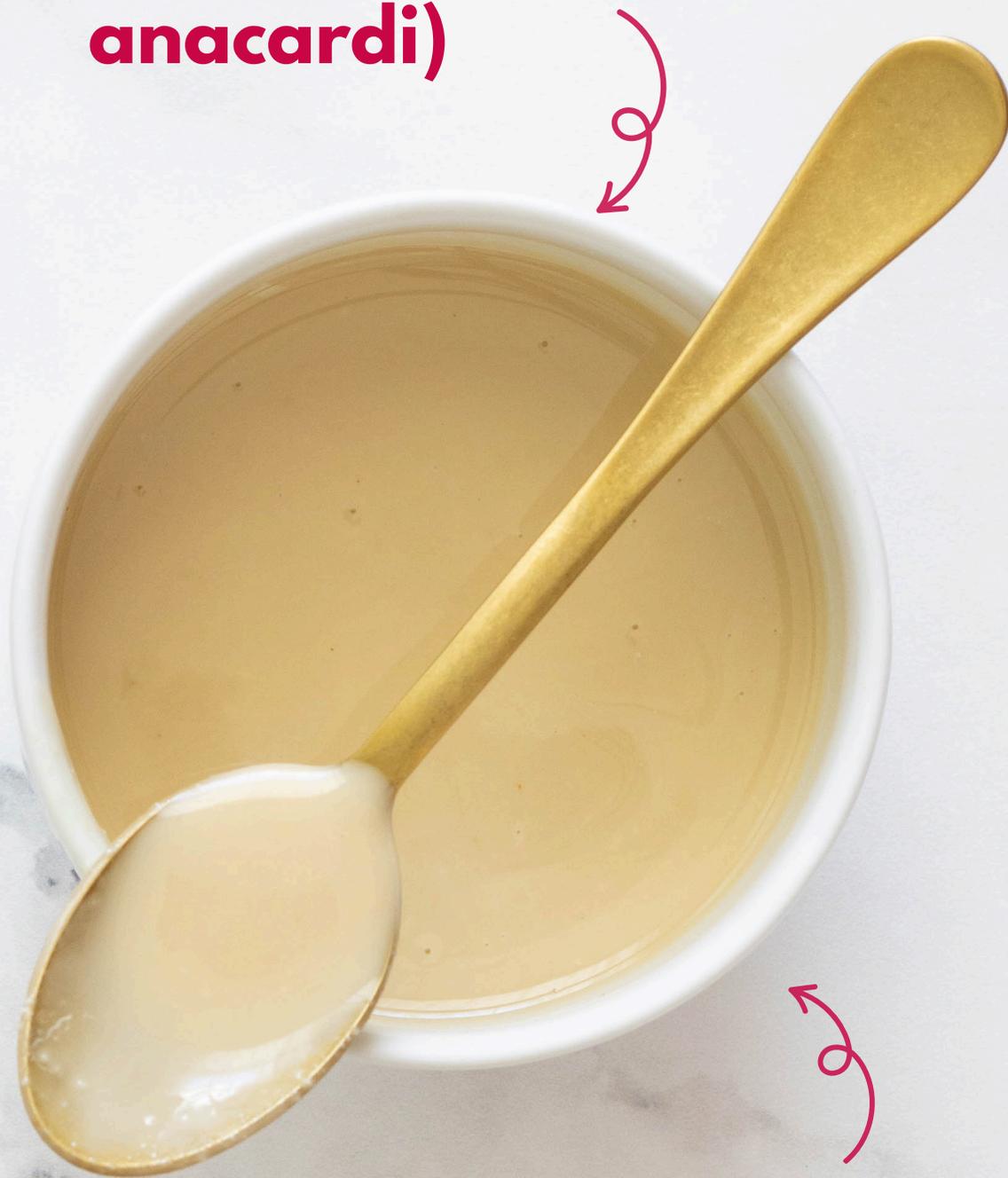
**89/90 g di avocado
maturo e schiacciato
sostituiscono circa 100
g di burro**



**Ideale per:
Brownies, muffin, biscotti
morbidi, torte**

@glicerinia

**Burro di frutta a guscio
(arachidi, tahina,
mandorle, nocciole,
anacardi)**



**Ideale per:
Biscotti, barrette,
pancake, muffin**

@glicerinia

**80 g di olio
extravergine di oliva
sostituiscono circa 100
g di burro**



**Si riduce la quantità di
olio del 20% rispetto a
quella del burro**

**Ideale per:
Muffin, plumcake, torte,
ciambelle, biscotti**



**circa 125 g di yogurt
bianco di soia per ogni
100 g di burro**

@glicerinia



 @glicerinia

Ti spiego meglio in didascalìa!

Ti aspetto lì, ma prima:



Salva il post per dopo



Condividi se ti è sembrato utile



Commenta



Ama

