La dualità piace!

PASTE DI MANDORLA - Amaretti

| PERSIPAN | 1.000 g |
|-----------------|---------|
| Zucchero | 700 g |
| Fecola | 200 g |
| Arancia candita | 100 g |
| Albume | 150 g |
| Totale | 2.150 g |

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti, aggiungendo l'albume poco per volta fino a raggiungere la morbidezza voluta.

Formare come d'abitudine.

Cottura: 180 - 200°C . Sfornare appena dorati.



