

PASTE DI MANDORLA - Biscotti variegati mandorla e nocciola

PERSIPAN	500 g
Burro	400 g
Nocciole tostate	400 g
Uova	100 g
Farina tipo "0"	600 g
Zucchero	400 g
Mandorle affettate tostate	400 g
Totale	2.800 g

Lavorazione:

Impastare zucchero, burro, vanillina e PERSIPAN. Aggiungere poi le uova e quindi la farina. Per ultimo miscelare brevemente nocciole e mandorle. Formare dei cilindri di 4 - 5 cm di diametro e lasciar raffreddare al negativo per velocizzare l'operazione. Tagliare ad un'altezza di 5 mm e posizionare su teglia.

Cottura: 180°C per 12 minuti circa. Rotor 160°.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com