La qualità piace!

DOLCEMARGHERITA - Sbrisolona

DOLCEMARGHERITA	1.000 g
Farina debole	400 g
Burro	400 g
Fumetto (farina di mais fine)	150 g
Acqua	100 g
CITRONOVA	4 g
Totale	2.054 g

Lavorazione:

Impastare il tutto in planetaria con spatola alla media-alta velocità fino ad ottenere un impasto granuloso, se si compattasse, passare il tutto al setaccio a maglia grossa.

In anelli d'acciaio posizionati su carta da forno, sparpagliare l'impasto all'altezza di cm. 1,5.

Cottura: 180°C per 25 min. con valvola aperta.



