

DOLCEMARGHERITA - Cantucci

DOLCEMARGHERITA	1.000 g
Farina debole	500 g
Tuorli	200 g
Uova	200 g
Aroma: Vanillina	0 g
Mandorle grezze	500 g
Totale	2.400 g

Lavorazione:

Modalità d'impiego:

Impastare il tutto tranne le mandorle in planetaria con spatola. Aggiungervi poi le mandorle grezze, miscelando il tutto per un ulteriore minuto. Formare dei filoni da 2-3 cm. Posizionarli su carta da forno alla distanza di 3-4 cm l'uno dall'altro e pennellarli con uova

Cottura: 200°C per 15 min. ca. Rotor 180°. Quando cotti tagliare in obliquo e tostare, appoggiati di lato, per 5 min. ca. sempre a 200°C . Rotor 180°.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com