



BISCOTTO SACHER

BLACK SOFT	1000 g
Farina tipo "0" debole	500 g
Burro	500 g
Uova intere	300 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 6 mm, stampare i biscotti diametro 6 cm e depositare su teglia con carta da forno. Stamparne la metà aggiungendo un foro centrale.

Cottura: Statico 195°C per 15 minuti circa. Rotor 185°C con valvola aperta.

Quando freddi glassare la metà del biscotto forato con **KIDDY COVER FONDENTE**, accoppiare con **KIDDY CONFI ALBICOCCA**.