



BISCOTTI ALL'UOVO

B + S	900 g
Farina debole	300 g
Zucchero	600 g
Uova	1.200 g
FAVORIT ORANGE	10 g

Modalità d'impiego:

Montare in planetaria B+S, uova e zucchero con frusta a forte velocità per 10 minuti circa. Aggiungere poi, mescolando a mano, la farina setacciata. Formare su teglie unte ed infarinate, con sac à poche bocchetta ø 16 mm. Cospargere di zucchero semolato.

Cottura: Statico 200°C per 10 minuti circa con valvola aperta. Rotor 180°C.