



BISCOTTINI DI NATALE

FROLLA MIX	800 g
Burro	750 g
Farina debole	450 g
Farina di mandorle	400 g
Tuorli	100 g
Zucchero a velo	50 g
OROBIANCO	10 g
Cannella in polvere	30 g

Modalità d'impiego:

Impastare **FROLLA MIX**, burro e zucchero a velo, aggiungervi poi i tuorli e la farina di mandorle e terminare con l'aggiunta della farina debole, impastando brevemente.

Formare un cilindro, stendere all'altezza di 4 mm e stampare con formina a piacere. Depositare su teglia con carta da forno.

Cottura: Statico 190°C per 15 minuti circa. Rotor 180°C con valvola aperta.

Quando freddi, spolverare con **DOLCEDEKOR**.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

