



BASTONCINI NATALIZI

FROLLA MIX	1.000 g
Burro	300 g
Uova	100 g
Acqua	50 g
Colorante liposolubile rosso/marrone q.b.	

modalità d'impiego:

Impastare il tutto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Dividere in quattro parti, tenerne due da parte e colorare le restanti una per colore. Dividere gli impasti in pezzature da 20 g l'una, portare alla lunghezza di 20 cm. Unire una parte bianca ed una colorata e formare.

Cottura: Statico 190°C per 15 minuti circa. Rotor 175°C con valvola aperta.