



# BISCOTTINI DI NATALE

---

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| <b>KOMPLET Frolla Mix</b> | 800 g |
|---------------------------|-------|

|       |       |
|-------|-------|
| Burro | 750 g |
|-------|-------|

|               |       |
|---------------|-------|
| Farina debole | 450 g |
|---------------|-------|

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Farina di mandorle | 400 g |
|--------------------|-------|

|        |       |
|--------|-------|
| Tuorli | 100 g |
|--------|-------|

|                 |      |
|-----------------|------|
| Zucchero a velo | 50 g |
|-----------------|------|

|                          |      |
|--------------------------|------|
| <b>KOMPLET Orobianco</b> | 10 g |
|--------------------------|------|

|                     |      |
|---------------------|------|
| Cannella in polvere | 30 g |
|---------------------|------|

## Modalità d'impiego:

Impastare **KOMPLET 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 **KOMPLET Dolcedekor**.



Molte altre ricette su:  
**[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)**

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!