BISCOTTI ALLA SEGALE

BISCOTTERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO BISCOTTI

INGREDIENTI

GRANSEGALE	g 1.000
FARINA	g 1.000
ZUCCHERO	g 700
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 1.000
UOVA	g 500
VIGOR BAKING	g 15
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	Q.B.

PREPARAZIONE

Impastare il tutto fino ad ottenere una pasta dalla struttura uniforme.

Mettere in frigorifero, ben coperto, per almeno 2 ore.

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta allo spessore desiderato.

Formare dei biscotti con gli appositi stampi.

Cuocere alla temperatura di 170-180°C.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile preparare i biscotti sostituendo il burro con pari peso di margarina.