

BISCOTTI ALLA MANDORLA

VARIANTI PER DEI FRAGARANTI BISCOTTI ALLA MANDORLA E GOCCE DI CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

FROLLA ALLA MANDORLA CON MOGADOR PREMIUM

INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM	g 900
FARINA "DEBOLE"	g 550
BURRO 82% M.G.	g 600
PEPITA FONDENTE 1100	g 300

FROLLA ALLA MANDORLA CON VIENNESE

INGREDIENTI

VIENNESE	g 900
FARINA "DEBOLE"	g 550
BURRO 82% M.G.	g 600
PEPITA FONDENTE 1100	g 300

FROLLA ALLA MANDORLA CON MANTECA

INGREDIENTI

MANTECA	g 900
FARINA "DEBOLE"	g 550
BURRO 82% M.G.	g 600
PEPITA FONDENTE 1100	g 300

FROLLA ALLA MANDORLA CON MANDEL ROYAL

INGREDIENTI

MANDEL ROYAL	g 900
FARINA "DEBOLE"	g 550
BURRO 82% M.G.	g 600
PEPITA FONDENTE 1100	g 300

FROLLA ALLA MANDORLA CON AMANDA

INGREDIENTI

AMANDA	g 900
FARINA "DEBOLE"	g 550
BURRO 82% M.G.	g 600
PEPITA FONDENTE 1100	g 300

COMPOSIZIONE FINALE

Mescolare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti, a eccezione delle gocce di cioccolato che dovranno essere incorporate delicatamente a fine impasto, fino a ottenere un impasto compatto.

Porre in frigorifero per due ore, spianare l'impasto allo spessore di mm 5 circa e stampare i biscotti nella forma desiderata.

Cuocere a 210°C circa.