FAVE DEI MORTI

TIPICO BISCOTTO AUTUNNALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO CON MANDEL ROYAL

INGREDIENTI

MANDEL ROYAL	g 1000
FARINA "DEBOLE"	g 800
ZUCCHERO SEMOLATO	g 800-900
UOVA INTERE	g 200
VIGOR BAKING	g 15

IMPASTO CON AMANDA

INGREDIENTI

AMANDA	g 1000
FARINA "DEBOLE"	g 800
ZUCCHERO SEMOLATO	g 800-900
UOVA INTERE	g 200
VIGOR BAKING	g 15

IMPASTO CON MOGADOR PREMIUM

INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM	g 1000
FARINA "DEBOLE"	g 800
ZUCCHERO SEMOLATO	g 800-900
UOVA INTERE	g 350
VIGOR BAKING	g 15

IMPASTO CON VIENNESE

INGREDIENTI

VIENNESE	g 1000
FARINA "DEBOLE"	g 800
ZUCCHERO SEMOLATO	g 800-900
UOVA INTERE	g 350
VIGOR BAKING	g 15

IMPASTO CON MANTECA

INGREDIENTI

MANTECA	g 1000
FARINA "DEBOLE"	g 800
ZUCCHERO SEMOLATO	g 800-900
UOVA INTERE	g 350
VIGOR BAKING	g 15

IMPASTO CON AVOLETTA

INGREDIENTI

AVOLETTA	g 1000
FARINA "DEBOLE"	g 800
ZUCCHERO SEMOLATO	g 700
UOVA INTERE	g 450

COMPOSIZIONE FINALE

Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea.

Formare dei filoni del diametro di circa 2 centimetri rotolandoli nello zucchero semolato.

Tagliare il filone in dischi, passarli di nuovo nello zucchero semolato e depositarli su carta da forno.

Cuocere a 220-230°C fino a leggera doratura.