



# BISCOTTI MORBIDI AL GUSTO AMARETTO (VIENNESE-AMANDA-MANTECA)

DOLCI ALLE MANDORLE - BISCOTTERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



## IMPASTO AMARETTI (AMANDA)

### INGREDIENTI

AMANDA	g 1.000
ZUCCHERO A VELO	g 200
ALBUME D'UOVO	g 100
VIGOR BAKING	g 5
AROMA MANDORLA AMARA	Q.B.

### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, fino ad ottenere una pasta omogenea.

## IMPASTO AMARETTI (VIENNESE)

### INGREDIENTI

VIENNESE	g 1.000
ZUCCHERO A VELO	g 200
ALBUME D'UOVO	g 200
VIGOR BAKING	g 5
AROMA MANDORLA AMARA	Q.B.

### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, fino ad ottenere una pasta omogenea.

## COMPOSIZIONE FINALE

Depositare piccole dosi d'impasto su carta da forno usando una bocchetta liscia.

Cospargere con zucchero semolato e porre ad essiccare in ambiente asciutto per un'ora.

Cuocere a 200-210°C per 10-12 minuti.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente la pasta di mandorle VIENNESE con la MANTECA.