FAVE DEI MORTI (PERSIGOLD)

DOLCI ALLE MANDORLE - BISCOTTERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO FAVE DEI MORTI

INGREDIENTI

PERSIGOLD	g 1.000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 1.000
FARINA "DEBOLE"	g 900-1.000
UOVA	g 350
VIGOR BAKING	g 20

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per qualche minuto, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

COMPOSIZIONE FINALE

Modellare l'impasto in filoncini del diametro di 1,5 centimetri, tagliare successivamente in cubetti e passare nello zucchero.

Cuocere in forno statico a 200-220°C per 8-10 minuti circa.