

AMARETTI SECCHI (PERSIGOLD)

DOLCI ALLE MANDORLE - BISCOTTERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







IMPASTO AMARETTI SECCHI

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PERSIGOLD	g 1.000	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 5 minuti,
ZUCCHERO SEMOLATO	g 800	fino ad ottenere un impasto omogeneo.
ALBUME D'UOVO	g 300	
VIGOR BAKING	g 15	
CACAO IN POLVERE - 22-24	g 5	
AROMA MANDORLA AMARA	Q.B.	

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare piccole dosi d'impasto su teglie, utilizzando un sac à poche munito di bocchetta liscia.

Inumidire la superficie dei dolci con un panno bagnato.

Cuocere in forno ventilato a 150°C per circa 1 ora e comunque, fino a completa essicazione.

