BISCOTTI INTEGRALI

BISCOTTERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO

INGREDIENTI

INTEGRAL	g 1.000
FARINA - 200-240W	g 1.000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 700
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 1.000
UOVA INTERE	g 500
VIGOR BAKING	g 15
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	Q.B.

PREPARAZIONE

Impastare il tutto fino ad ottenere una pasta dalla struttura uniforme.

Mettere in frigorifero (5°C) per almeno 2 ore.

COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la pasta e formare dei biscotti con gli appositi stampi.

Cuocere alla temperatura di 170-180°C.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il burro con pari peso di margarina.