



# BARRETTE PROTEICHE

SNACK A BASE DI FARINA PROTEICA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



## IMPASTO PER BARRETTE PROTEICHE

### INGREDIENTI

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| AMAVITA                  | g 1.200 |
| AMAVITA DECO'            | g 300   |
| ZUCCHERO GREZZO DI CANNA | g 300   |
| GRANELLA DI NOCCIOLA     | g 180   |
| ARANCIO CANDITO          | g 300   |
| GLUCOSIO                 | g 300   |
| UVETTA SULTANINA         | g 350   |
| PEPITA FONDENTE 1800     | g 300   |
| ACQUA                    | g 480   |

### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria a bassa velocità tutti gli ingredienti secchi per 2 minuti.  
Successivamente aggiungere acqua e GLUCOSIO fino ad ottenere una massa omogenea.

### COMPOSIZIONE FINALE

Depositare il composto in una teglia da 60x40 cm foderata con carta da forno.

Livellare con spatola ed infornare.

Cuocere in forno a 170°C per 20-25 minuti.

Una volta cotto, lasciar intiepidire e tagliare in barrette da 6x3 cm.



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Una volta fredde le barrette possono essere glassate con i surrogati della gamma NOBEL e frutta secca a piacere.