

CESTINI, CONI E CANNOLI DI CROCCANTE

Livello avanzato

IMPASTO CON FLOMIX

FLOMIX	600g	Miscelare i due ingredienti e stendere il composto su una teglia cm 60x40 leggermente imburrata o su carta da forno.
mandorle affettate	350g	

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere a 180-190°C per circa 7-10 minuti.
Ancora caldo tagliarlo nelle forme desiderate e modellare a piacere.
Qualora il croccante si indurisse prima del modellaggio riscaldarlo brevemente in forno.
Si consiglia di tenere i croccanti modellati in luogo asciutto e di pennellare l'interno dei cestini e cannoli con cioccolato prima di farcirli al fine di renderli impermeabili.