

# CESTINI, CONI E CANNOLI DI CROCCANTE

☐ Livello avanzato

### **IMPASTO CON FLOMIX**

#### INGREDIENTI

**FLOMIX** 

mandorle affettate

#### PREPARAZIONE

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

## 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.