



# AMARETTI MORBIDI CON MOGADOR PREMIUM- AMANDA-AVOLETTA-MANDEL ROYAL

👤 Livello base

DIVERSE RICETTAZIONI PER OTTENERE MORBIDI AMARETTI



**RICETTA CREATA DA:**

Fabio Birondi  
Chef Executive, Pasticciere e  
Cioccolatiere

## COMPOSIZIONE FINALE

Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti fino a ottenere una pasta omogenea.  
Depositare piccole dosi d'impasto su carta da forno usando una sac à poche munita di bocchetta liscia.  
Cospargere con zucchero semolato e porre ad essiccare in ambiente asciutto per un'ora.  
Cuocere in forno a 200-210°C per 10-12 minuti.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.