

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

☐ Livello base

DIVERSE RICETTAZIONI PER OTTENERE MORBIDI AMARETTI

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.



RICETTA CREATA DA:

FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE