



BACI (HEIDICAKE)

🏠 Livello intermedio

BISCOTTERIA

PASTA FROLLA PER BACI

HEIDICAKE

farina "debole"

burro 82% m.g. - morbido

tuorlo d'uovo

1.000g

450g

650g

20g

Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare per almeno 20 minuti in frigorifero.

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere la pasta all'altezza di 1 cm circa e stampare dei dischetti con tagliapasta del diametro di 2,5 cm.

Formare delle palline rotolando i dischetti tra le mani e depositare su carta da forno.

Cuocere a 170-180°C per 10-15 minuti.

Lasciar raffreddare completamente ed accoppiare i baci ottenuti con PASTA BITTER.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.