

BACI (HEIDICAKE)

Livello intermedio

BISCOTTERIA

PASTA FROLLA PER BACI

HEIDICAKE	1.000g	Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare per almeno 20 minuti in frigorifero.
farina "debole"	450g	
burro 82% m.g. - morbido	650g	
tuorlo d'uovo	20g	

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.