



BACI (HEIDICAKE)

👤 Livello intermedio

BISCOTTERIA

PASTA FROLLA PER BACI

INGREDIENTI

HEIDICAKE

farina "debole"

burro 82% m.g. - morbido

tuorlo d'uovo

PREPARAZIONE

- 1.000g Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti fino ad ottenere un
- 450g impasto omogeneo.
- 650g Lasciare riposare per almeno 20 minuti in frigorifero.
- 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.