



CANTUCCI (TOP CAKE)

👤 Livello base

BISCOTTI

CANTUCCI

Ingredienti

TOP CAKE

uova - temperatura ambiente
tuorli d'uovo - temperatura ambiente
farina "debole"
Mandorle intere

Preparazione

2.000g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio o foglia fino a
450g completa amalgama.
150g Formare dei filoni del diametro di circa cm 5 e porli su teglie con carta da
120g forno.
600g

Composizione finale

Cuocere in forno statico a 190-200°C per circa 15-20 minuti.

Ancora caldi tagliare a fette larghe circa due centimetri, quindi rimettere in forno e biscottare leggermente.