

CANTUCCI (TOP CAKE)

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.