



PAN DEL PESCATORE

👤 Livello avanzato

PREPARAZIONE COMPOSTO

DOLCE VARESE

farina "debole"
burro - o margarina
uova intere
mandorle tritate
uvetta

1.100g
400g
500g
600g
400g
500g

Montare DOLCE VARESE, burro o margarina crema, uova e farina in planetaria con frusta a fili grossi. Aggiungere quindi mandorle e uvetta mescolando delicatamente.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare su teglie piccole dosi di prodotto (g 30-40) utilizzando sacco a poche con bocchetta liscia.
Pennellare con uovo e decorare con mandorle intere.
Cuocere a 200°C per circa 20 minuti.



Extraordinary
made simple.