PAN DEL PESCATORE

Livello avanzato

PREPARAZIONE COMPOSTO

DOLCE VARESE	1.100g	Montare DOLCE VARESE, burro o margarina crema, uova e farina in planetaria con frusta a fili grossi. Aggiungere quindi mandorle e uvetta mescolando delicatamente.
farina "debole"	400g	
burro - o margarina	500g	
uova intere	600g	
mandorle tritate	400g	
uvetta	500g	

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.