

# 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.