



BISCOTTI MORBIDI AL GUSTO AMARETTO (VIENNESE-AMANDA-MANTECA)

👤 Livello base

DOLCI ALLE MANDORLE - BISCOTTERIA

IMPASTO AMARETTI (AMANDA)

INGREDIENTI

AMANDA
zucchero a velo
albume d'uovo
[VIGOR BAKING](#)
aroma mandorla amara

PREPARAZIONE

1.000g -Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, fino ad ottenere una
200g pasta omogenea.
100g
5g
qb

IMPASTO AMARETTI (VIENNESE)

INGREDIENTI

[VIENNESE](#)
zucchero a velo
albume d'uovo
[VIGOR BAKING](#)
aroma mandorla amara

PREPARAZIONE

1.000g -Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, fino ad ottenere una
200g pasta omogenea.
200g
5g
qb

Composizione finale

- Depositare piccole dosi d'impasto su carta da forno usando una bocchetta liscia.
- Cospargere con zucchero semolato e porre ad essiccare in ambiente asciutto per un'ora.
- Cuocere a 200-210°C per 10-12 minuti.