



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

🏠 Livello base

DOLCI ALLE MANDORLE - BISCOTTERIA

## IMPASTO AMARETTI (AMANDA)

AMANDA	1.000g
zucchero a velo	200g
albume d'uovo	100g
<u>VIGOR BAKING</u>	5g
aroma mandorla amara	qb

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, fino ad ottenere una pasta omogenea.

## IMPASTO AMARETTI (VIENNESE)

<u>VIENNESE</u>	1.000g
zucchero a velo	200g
albume d'uovo	200g
<u>VIGOR BAKING</u>	5g
aroma mandorla amara	qb

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, fino ad ottenere una pasta omogenea.

## 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.