



BISCOTTI INTEGRALI

🏠 Livello base

BISCOTTERIA

IMPASTO

INTEGRAL
farina - 200-240W
zucchero semolato
burro 82% m.g. - morbido
uova intere
[VIGOR BAKING](#)
[JOYPASTE VANIGLIA](#)
[MADAGASCAR/BOURBON](#)

1.000g
1.000g
700g
1.000g
500g
15g
qb

Impastare il tutto fino ad ottenere una pasta dalla struttura uniforme.
Mettere in frigorifero (5°C) per almeno 2 ore.

COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la pasta e formare dei biscotti con gli appositi stampi.
Cuocere alla temperatura di 170-180°C.