

## **BISCOTTI INTEGRALI**

## **IMPASTO**

INGREDIENTI PREPARAZIONE

INTEGRAL

1.000g Impastare il tutto fino ad ottenere una pasta dalla struttura uniforme.

farina - 200-240W 1.000g Mettere in frigorifero (5°C) per almeno 2 ore.

zucchero semolato 700g burro 82% m.g. - morbido 1.000g

uova intere 500g

VIGOR BAKING 15g

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

## **Composizione finale**

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