

CIAMBELLINE (TOP CAKE)

CIAMBELLINE

mandorle tritate

INGREDIENTI PREPARAZIONE

TOP CAKE

1.000g Mescolare con foglia in planetaria a media velocità fino a formare un impasto

uova - temperatura ambiente 400g omogeneo.

farina "debole" 500g Lasciare riposare la pasta in frigorifero per almeno un'ora.

600g

250g

Composizione finale

burro 82% m.g. - morbido

Formare a mano delle ciambelline.

Bagnare leggermente con acqua la superficie e decorare prima con zucchero semolato poi con zucchero a velo. Cuocere in forno a piastra a 200-220°C.