CIAMBELLINE (TOP CAKE)

Livello base

BISCOTTI

CIAMBELLINE

TOP CAKE	1.000g	Mescolare con foglia in planetaria a media velocità fino a formare un impasto omogeneo. Lasciare riposare la pasta in frigorifero per almeno un'ora.
uova - temperatura ambiente	400g	
farina "debole"	500g	
burro 82% m.g. - morbido	600g	
mandorle tritate	250g	

COMPOSIZIONE FINALE

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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.