

CIAMBELLINE (TOP CAKE)

🏠 Livello base

BISCOTTI

CIAMBELLINE

TOP CAKE

uova - temperatura ambiente
farina "debole"
burro 82% m.g. - morbido
mandorle tritate

1.000g
400g
500g
600g
250g

Mescolare con foglia in planetaria a media velocità fino a formare un impasto omogeneo.
Lasciare riposare la pasta in frigorifero per almeno un'ora.

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.