

# LADYFINGER, BISCUIT À LA CUILLÈRE

☐ Livello base

SOFFICI BISCOTTI MONTATI

## **MASSA MONTATA**

#### INGREDIENTI

**BISCUIMIX** 

acqua

**SVELTO** 

farina "debole" - setacciata

### PREPARAZIONE

1000g Montare in planetaria con frusta BISCUIMIX, acqua e SVELTO per 8-10 minuti 600g ad alta velocità.

30g A fine montata, incorporare delicatamente a mano la farina.

150g

# **Composizione finale**

Con una sac à poche munita di bocchetta tonda n.14 depositare delle strisce di pasta lunghe 10 cm su teglie precedentemente imburrate e leggermente infarinate.

Spolverare con zucchero a velo e cuocere a 180-190°C per circa 10 minuti.