



## BACIO DI DAMA SALATO

PICCOLA PASTICCERIA SALATA IDEALE PER APERITIVI.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### BISCOTTO

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA SALATA  
BURRO 82% M.G.  
FARINA DI NOCCIOLE  
UOVA INTERE  
SALE  
PEPE MACINATO

g 1250  
g 800  
g 750  
g 130  
Q.B.  
Q.B.

#### PREPARAZIONE

-Impastare tutti gli ingredienti in planetaria.  
-Formare delle palline per la parte superiore, mentre per la parte inferiore stendere l'impasto e copparlo.  
-Cuocere a 180°C per 10 min.

### CREMA AL ROSMARINO

#### INGREDIENTI

CREMA SNACK  
LATTE FRESCO INTERO  
PANNA 35% M.G.  
ROSMARINO TRITATO  
SALE  
PEPE MACINATO

g 250  
g 500  
g 500  
g 100  
Q.B.  
Q.B.

#### PREPARAZIONE

-Mixare il latte con il rosmarino.  
-Unire tutti gli ingredienti in planetaria e miscelare con foglia.

#### COMPOSIZIONE FINALE

-Farcire i baci con la crema.



**RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE