



PAN DEL PESCATORE

PREPARAZIONE COMPOSTO

INGREDIENTI

DOLCE VARESE	g 1.100
FARINA "DEBOLE"	g 400
BURRO - O MARGARINA	g 500
UOVA INTERE	g 600
MANDORLE TRITATE	g 400
UVETTA	g 500

PREPARAZIONE

Montare DOLCE VARESE, burro o margarina crema, uova e farina in planetaria con frusta a fili grossi.

Aggiungere quindi mandorle e uvetta mescolando delicatamente.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare su teglie piccole dosi di prodotto (g 30-40) utilizzando sacco a poche con bocchetta liscia.

Pennellare con uovo e decorare con mandorle intere.

Cuocere a 200°C per circa 20 minuti.