



CESTINI, CONI E CANNOLI DI CROCCANTE

IMPASTO CON FLOMIX

INGREDIENTI

FLOMIX

g 600

MANDORLE AFFETTATE

g 350

PREPARAZIONE

Miscelare i due ingredienti e stendere il composto su una teglia cm 60x40 leggermente imburrata o su carta da forno.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere a 180-190°C per circa 7-10 minuti.

Ancora caldo tagliarlo nelle forme desiderate e modellare a piacere.

Qualora il croccante si indurisse prima del modellaggio riscaldarlo brevemente in forno.

Si consiglia di tenere i croccanti modellati in luogo asciutto e di pennellare l'interno dei cestini e cannoli con cioccolato prima di farcirli al fine di renderli impermeabili.