



## FAVE DEI MORTI

TIPICO BISCOTTO AUTUNNALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO CON MANDEL ROYAL

---

#### INGREDIENTI

|                   |           |
|-------------------|-----------|
| MANDEL ROYAL      | g 1000    |
| FARINA "DEBOLE"   | g 800     |
| ZUCCHERO SEMOLATO | g 800-900 |
| UOVA INTERE       | g 200     |
| VIGOR BAKING      | g 15      |

### IMPASTO CON AMANDA

---

#### INGREDIENTI

|                   |           |
|-------------------|-----------|
| AMANDA            | g 1000    |
| FARINA "DEBOLE"   | g 800     |
| ZUCCHERO SEMOLATO | g 800-900 |
| UOVA INTERE       | g 200     |
| VIGOR BAKING      | g 15      |

## IMPASTO CON MOGADOR PREMIUM

---

### INGREDIENTI

|                   |           |
|-------------------|-----------|
| MOGADOR PREMIUM   | g 1000    |
| FARINA "DEBOLE"   | g 800     |
| ZUCCHERO SEMOLATO | g 800-900 |
| UOVA INTERE       | g 350     |
| VIGOR BAKING      | g 15      |

## IMPASTO CON VIENNESE

---

### INGREDIENTI

|                   |           |
|-------------------|-----------|
| VIENNESE          | g 1000    |
| FARINA "DEBOLE"   | g 800     |
| ZUCCHERO SEMOLATO | g 800-900 |
| UOVA INTERE       | g 350     |
| VIGOR BAKING      | g 15      |

## IMPASTO CON MANTECA

---

### INGREDIENTI

|                   |           |
|-------------------|-----------|
| MANTECA           | g 1000    |
| FARINA "DEBOLE"   | g 800     |
| ZUCCHERO SEMOLATO | g 800-900 |
| UOVA INTERE       | g 350     |
| VIGOR BAKING      | g 15      |

## IMPASTO CON AVOLETTA

---

### INGREDIENTI

|                   |        |
|-------------------|--------|
| AVOLETTA          | g 1000 |
| FARINA "DEBOLE"   | g 800  |
| ZUCCHERO SEMOLATO | g 700  |
| UOVA INTERE       | g 450  |

### COMPOSIZIONE FINALE

Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea.

Formare dei filoni del diametro di circa 2 centimetri rotolandoli nello zucchero semolato.

Tagliare il filone in dischi, passarli di nuovo nello zucchero semolato e depositarli su carta da forno.

Cuocere a 220-230°C fino a leggera doratura.