



CIAMBELLINE (TOP CAKE)

BISCOTTI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CIAMBELLINE

INGREDIENTI

| | |
|-----------------------------|---------|
| TOP CAKE | g 1.000 |
| UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE | g 400 |
| FARINA "DEBOLE" | g 500 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 600 |
| MANDORLE TRITATE | g 250 |

PREPARAZIONE

Mescolare con foglia in planetaria a media velocità fino a formare un impasto omogeneo.
Lasciare riposare la pasta in frigorifero per almeno un'ora.

COMPOSIZIONE FINALE

Formare a mano delle ciambelline.

Bagnare leggermente con acqua la superficie e decorare prima con zucchero semolato poi con zucchero a velo.

Cuocere in forno a piastra a 200-220°C.