



BISCOTTI MULTICEREALI E MULTISEMI (MULTIGRAIN FIT 50%)

FROLLINI AI CEREALI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO BISCOTTI MULTICEREALI E MULTISEMI

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| MULTIGRAIN FIT | g 500 |
| FARINA "DEBOLE" | g 1.500 |
| ZUCCHERO SEMOLATO | g 700-750 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 1.100 |
| UOVA INTERE | g 550 |
| JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON | Q.B. |

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, fino ad ottenere una pasta dalla struttura uniforme.

Mettere in frigorifero (5°C) per almeno 2 ore.

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta in sfogliatrice e con gli appositi stampi, formare i biscotti dalla forma desiderata.

Cuocere in forno statico alla temperatura di 225-230°C per circa 12-15 minuti, in base alla pezzatura dei biscotti.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.