



## BARRETTE PROTEICHE

SNACK A BASE DI FARINA PROTEICA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO PER BARRETTE PROTEICHE

#### INGREDIENTI

AMAVITA	g 1.200
AMAVITA DECO'	g 300
ZUCCHERO GREZZO DI CANNA	g 300
GRANELLA DI NOCCIOLA	g 180
ARANCIO CANDITO	g 300
GLUCOSIO	g 300
UVETTA SULTANINA	g 350
PEPITA FONDENTE 1800	g 300
ACQUA	g 480

#### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria a bassa velocità tutti gli ingredienti secchi per 2 minuti.  
Successivamente aggiungere acqua e GLUCOSIO fino ad ottenere una massa omogenea.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Depositare il composto in una teglia da 60x40 cm foderata con carta da forno.

Livellare con spatola ed infornare.

Cuocere in forno a 170°C per 20-25 minuti.

Una volta cotto, lasciar intiepidire e tagliare in barrette da 6x3 cm.



## RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Una volta fredde le barrette possono essere glassate con i surrogati della gamma NOBEL e frutta secca a piacere.