



## CROCCANTINO ALLE MANDORLE CON MOU AL SALE DI MOTHIA

### BISCOTTO CROCCANTE AL CARMELLO SALATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### RICETTA CROCCANTINO ALLE MANDORLE

##### INGREDIENTI

FLOMIX  
MANDORLE - AFFETTATE

##### PREPARAZIONE

g 600 Miscelare il FLOMIX con le mandorle.  
g 400 Riempire degli stampi di silicone a forma di dischetti.  
Cuocere in forno a 180°C per 8-10 min.

#### FROLLA AI CEREALI

##### INGREDIENTI

CEREAL'EAT FROLLA  
BURRO - 82% MG  
UOVA

##### PREPARAZIONE

g 1000 Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, stendere la pasta allo spessore di 3 mm,  
g 400 coppare con coppapasta del diametro uguale al diametro dei croccantini realizzati  
g 100 precedentemente.  
Cuocere in forno a 170°C per circa 10 min.

## CARAMELLO MOU AL SALE

---

### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL	g 1000
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - FUSO A 40°C	g 300
BURRO - 82% MG (MORBIDO)	g 30
SALE - DI MOTHIA	g 5

### PREPARAZIONE

Miscelare il TOFFEE D'OR CAMEL con il cioccolato precedentemente fuso a 40°C, il sale e il burro morbido, fino ad ottenere un composto omogeneo.

### COMPOSIZIONE FINALE

Con sac à poche realizzare un ciuffo abbondante di caramello mou al sale su ogni singolo frollino ai cereali.

Adagiare sopra il croccante alle mandorle esercitando una leggera pressione.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il burro in ricetta con la margarina.