BISCOTTI MULTICEREALI E MULTISEMI (CEREAL PLUS 50%)

FROLLINI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

BISCOTTO

INGREDIENTI

CEREAL PLUS 50%	g 500
FARINA	g 1.500
ZUCCHERO SEMOLATO	g 700
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 1.000
UOVA INTERE	g 500
VIGOR BAKING	g 15
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	Q.B.

PREPARAZIONE

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

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

DECORAZIONE

INGREDIENTI

DECORGRAIN	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta e formare dei biscotti con gli appositi stampi.

Decorare a piacere e cuocere in forno statico alla temperatura di 225-230°C.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire per intero il burro con la margarina.