

# BACI ALLA NOCCIOLA (FARINA DI NOCCIOLA)

## **RICETTA BASE**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FARINA "DEBOLE"	g 1.000	Miscelare in planetaria con foglia prima burro e zucchero poi aggiungere le uova e
BURRO 82% M.G.	g 1.000	successivamente la farina e la farina di nocciole.
FARINA DI NOCCIOLE	g 1.000	Lasciare riposare per 30 minuti in frigorifero.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 1.000	
UOVA INTERE	g 50	

#### **FARCITURA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
MARIXCREAM	Q.B.	Accoppiare con MARIXCREM o cioccolato fondente.

## **COMPOSIZIONE FINALE**

Formare delle palline da 5-6 grammi e depositarle su carta da forno. Cuocere a 180-190°C per pochi minuti.

# I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Se la crema da farcitura dovesse risultare troppo morbida un'ottima soluzione è quella di aggiungere qualche goccia d'acqua fino all'ottenimento della consistenza voluta (max 20 grammi/kg).

