

Something is broken. Please let us know what you were doing when this error occurred. We will fix it as soon as possible. Sorry for any inconvenience caused.



BISCOTTERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO BISCOTTI

INGREDIENTI

GRANSEGALE	g 1.000
FARINA	g 1.000
ZUCCHERO	g 700
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 1.000
UOVA	g 500
VIGOR BAKING	g 15
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	Q.B.

PREPARAZIONE

Impastare il tutto fino ad ottenere una pasta dalla struttura uniforme.

Mettere in frigorifero, ben coperto, per almeno 2 ore.

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta allo spessore desiderato.

Formare dei biscotti con gli appositi stampi.

Cuocere alla temperatura di 170-180°C.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile preparare i biscotti sostituendo il burro con pari peso di margarina.