



BISCOTTI ALLA MANDORLA

VARIANTI PER DEI FRAGRANTI BISCOTTI ALLA MANDORLA E GOCCE DI CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA ALLA MANDORLA CON MOGADOR PREMIUM

INGREDIENTI

| | |
|----------------------|-------|
| MOGADOR PREMIUM | g 900 |
| FARINA "DEBOLE" | g 550 |
| BURRO 82% M.G. | g 600 |
| PEPITA FONDENTE 1100 | g 300 |

FROLLA ALLA MANDORLA CON VIENNESE

INGREDIENTI

| | |
|----------------------|-------|
| VIENNESE | g 900 |
| FARINA "DEBOLE" | g 550 |
| BURRO 82% M.G. | g 600 |
| PEPITA FONDENTE 1100 | g 300 |

FROLLA ALLA MANDORLA CON MANTECA

INGREDIENTI

| | |
|----------------------|-------|
| MANTECA | g 900 |
| FARINA "DEBOLE" | g 550 |
| BURRO 82% M.G. | g 600 |
| PEPITA FONDENTE 1100 | g 300 |

FROLLA ALLA MANDORLA CON MANDEL ROYAL

INGREDIENTI

| | |
|----------------------|-------|
| MANDEL ROYAL | g 900 |
| FARINA "DEBOLE" | g 550 |
| BURRO 82% M.G. | g 600 |
| PEPITA FONDENTE 1100 | g 300 |

FROLLA ALLA MANDORLA CON AMANDA

INGREDIENTI

| | |
|----------------------|-------|
| AMANDA | g 900 |
| FARINA "DEBOLE" | g 550 |
| BURRO 82% M.G. | g 600 |
| PEPITA FONDENTE 1100 | g 300 |

COMPOSIZIONE FINALE

Mescolare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti, a eccezione delle gocce di cioccolato che dovranno essere incorporate delicatamente a fine impasto, fino a ottenere un impasto compatto.

Porre in frigorifero per due ore, spianare l'impasto allo spessore di mm 5 circa e stampare i biscotti nella forma desiderata.

Cuocere a 210°C circa.