



PIZZICATI (MANDEL ROYAL)

DOLCI ALLE MANDORLE - PICCOLA BISCOTTERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA IMPASTO ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

MANDEL ROYAL	g 1.000
ZUCCHERO A VELO	g 200
ALBUME D'UOVO	g 50

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, fino ad ottenere una pasta omogenea e piuttosto tenera.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare piccole dosi d'impasto su carta da forno, usando sac à poche con bocchetta liscia.

Cospargere di zucchero a velo e porre ad essiccare in ambiente asciutto per 4-5 ore.

"Pizzicare" le paste, dando loro la forma caratteristica.

Cuocere in forno statico a 190-200°C per 10-12 minuti.