AMARETTI MORBIDI (PERSIGOLD)

DOLCI MORBIDI ALLE MANDORLE - BISCOTTERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO AMARETTI MORBIDI

INGREDIENTI

PERSIGOLD	g 1.000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 350
LEVOSUCROL	g 50
ALBUME D'UOVO	g 200-230
VIGOR BAKING	g 10
BACCHE DI VANIGLIA	Q.B.

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per qualche minuto, fino ad ottenere un composto ben amalgamato.

COMPOSIZIONE FINALE

Su una teglia rivestita con carta forno, dressare con un sac à poche munito di bocchetta liscia dei bottoni di pasta.

Spolverare con zucchero a velo e dopo breve riposo, cuocere in forno statico a 210-220°C per 10 minuti circa.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il LEVOSUCROL con il NECTAR.