CHIFFERI E BASTONCINI (PERSIGOLD)

DOLCI ALLE MANDORLE - BISCOTTERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO PER CHIFFERI E BASTONCINI

INGREDIENTI

PERSIGOLD	g 1.000
ZUCCHERO A VELO	g 500
LEVOSUCROL	g 100
ALBUME D'UOVO	g 100-120

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per qualche minuto, fino da ottenere un impasto omogeneo.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

GRANELLA DI NOCCIOLA	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Con sac à poche munito di bocchetta liscia formare dei bastoncini.

Inumidirli in superficie con l'albume e farli rotolare nella frutta secca (mandorle affettate o filettate, GRANELLA DI NOCCIOLA, granella di pistacchio, ecc.).

Depositare su teglie, dritti i bastoncini e piegati a "ferro di cavallo" i chifferi, quindi spolverare con zucchero a velo.

Cuocere subito a 210-220°C per 8-10 minuti o dopo tempi di riposo variabili in funzione delle proprie esigenze.

In alternativa i dolcetti possono essere formati anche manualmente, seguendo le stesse indicazioni sopra descritte.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il LEVOSUCROL con il NECTAR.