



AMARETTI SECCHI (PERSIGOLD)

DOLCI ALLE MANDORLE - BISCOTTERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO AMARETTI SECCHI

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------|---------|
| PERSIGOLD | g 1.000 |
| ZUCCHERO SEMOLATO | g 800 |
| ALBUME D'UOVO | g 300 |
| VIGOR BAKING | g 15 |
| CACAO IN POLVERE - 22-24 | g 5 |
| AROMA MANDORLA AMARA | Q.B. |

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 5 minuti, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare piccole dosi d'impasto su teglie, utilizzando un sac à poche munito di bocchetta liscia.

Inumidire la superficie dei dolci con un panno bagnato.

Cuocere in forno ventilato a 150°C per circa 1 ora e comunque, fino a completa essiccazione.