

LINGUE DI GATTO (TOP CAKE)

BISCOTTI DA TEA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







LINGUE DI GATTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP CAKE	g 1.000	Mescolare gli ingredienti per qualche minuto in planetaria con foglia a media velocità fino a
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 600	formare un impasto omogeneo.
ALBUME	g 700	
ZUCCHERO A VELO	g 100	

COMPOSIZIONE FINALE

Con sac a poche munito di bocchetta liscia (n°8) formare dei filoncini o dei tondini su teglia con carta da forno o su teglia imburrata precedentemente.

Cuocere in forno statico a 190-200°C per circa 7-8 minuti.

