



## LADYFINGER, BISCUIT À LA CUILLÈRE

SOFFICI BISCOTTI MONTATI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### MASSA MONTATA

---

#### INGREDIENTI

BISCUIMIX	g 1000
ACQUA	g 600
SVELTO	g 30
FARINA "DEBOLE" - SETACCIATA	g 150

#### PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta BISCUIMIX, acqua e SVELTO per 8-10 minuti ad alta velocità.  
A fine montata, incorporare delicatamente a mano la farina.

### FINITURA

---

#### INGREDIENTI

ZUCCHERO A VELO	Q.B.
-----------------	------

#### COMPOSIZIONE FINALE

Con una sac à poche munita di bocchetta tonda n.14 depositare delle strisce di pasta lunghe 10 cm su teglie precedentemente imburrate e leggermente infarinate.

Spolverare con zucchero a velo e cuocere a 180-190°C per circa 10 minuti.