



BARRETTE PROTEICHE

SNACK A BASE DI FARINA PROTEICA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO PER BARRETTE PROTEICHE

INGREDIENTI

AMAVITA	g 1.200
AMAVITA DECO'	g 300
ZUCCHERO GREZZO DI CANNA	g 300
GRANELLA DI NOCCIOLA	g 180
ARANCIO CANDITO	g 300
GLUCOSIO	g 300
UVETTA SULTANINA	g 350
PEPITA FONDENTE 1800	g 300
ACQUA	g 480

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria a bassa velocità tutti gli ingredienti secchi per 2 minuti.

Successivamente aggiungere acqua e GLUCOSIO fino ad ottenere una massa omogenea.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare il composto in una teglia da 60x40 cm foderata con carta da forno.

Livellare con spatola ed infornare.

Cuocere in forno a 170°C per 20-25 minuti.

Una volta cotto, lasciar intiepidire e tagliare in barrette da 6x3 cm.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Una volta fredde le barrette possono essere glassate con i surrogati della gamma NOBEL e frutta secca a piacere.