

## Linea prodotti alla mandorla PERSIGOLD



## Amaretti morbidi

PERSIGOLD	g 1.000
Zucchero semolato	g 350
NECTAR o LEVOSUCROL	g 50
Albume d'uovo	g 200-230
VIGOR BAKING	g 10
Aroma vaniglia	q.b.

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per qualche minuto, dressare con sacco a poche su carta da forno dando le forme desiderate, spolverare con zucchero a velo e dopo breve riposo, cuocere a 210-220°C per 10 minuti circa.

Avvertenze: regolare la consistenza in base alle proprie esigenze ed abitudini aumentando o diminuendo la quantità di albume.