

**irca****Linea prodotti alla mandorla****PERSIGOLD**

Amaretti tipo Gallarate

PERSIGOLD	g 500
Zucchero semolato	g 400
Farina	g 100
Albume d'uovo	g 220-240
Aroma mandorla amara	a piacere

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 5 minuti.

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

Spolverare con una miscela di zucchero a velo e farina in parti uguali e porre a riposare per almeno 12 ore.

Dare la classica forma con le dita e cuocere a 180-200°C per circa 10 minuti.