

**irca****Linea preparati per pasticceria****HEIDICAKE**

Baci

HEIDICAKE	g 1.000
Farina "debole"	g 450
Burro morbido	g 650
Tuorlo d'uovo	n° 1

Miscelare in planetaria con foglia HEIDICAKE, burro, farina e tuorlo d'uovo fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare per almeno 20 minuti in frigorifero. Stendere la pasta all'altezza di 1 cm circa e stampare dei dischetti con tagliapasta del diametro di 2,5 cm. Formare delle palline rotolando i dischetti tra le mani, depositare su carta da forno e cuocere a 170-180°C per 10-15 minuti. Lasciar raffreddare completamente ed accoppiare i baci ottenuti con PASTA BITTER o cioccolato fondente.