

Linea prodotti alla mandorla VIENNESE



Biscotti morbidi al gusto Amaretto

Con AMANDA:

AMANDA	g 1.000
Zucchero a velo	g 200
Albume d'uovo	g 100
VIGOR BAKING	g 5
Aroma mandorla amara	q.b.

Con VIENNESE e MANTECA:

VIENNESE o MANTECA	g 1.000
Zucchero a velo	g 200
Albume d'uovo	g 200
VIGOR BAKING	g 5
Aroma mandorla amara	q.b.

Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea, depositare piccole dosi d'impasto su carta da forno usando una bocchetta liscia. Cospargere con zucchero semolato e porre ad essiccare in ambiente asciutto per un'ora. Cuocere a 200-210°C per 10-12 minuti.