

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

Chifferi e bastoncini

PERSIGOLD	g 1.000
Zucchero a velo	g 500
NECTAR o LEVOSUCROL	g 100
Albume d'uovo	g 100-120

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per qualche minuto. Con sacco a poche munito di bocchetta liscia formare dei bastoncini, inumidirli in superficie con l'albume e farli rotolare nella frutta secca (mandorle affettate o filettate, GRANELLA DI NOCCIOLA, granella di pistacchio, ecc.).

Depositare su teglie, dritti i bastoncini e piegati a "ferro di cavallo" i chifferi, quindi spolverare con zucchero a velo.

Cuocere subito a 210-220°C per 8-10 minuti o dopo tempi di riposo variabili in funzione delle proprie esigenze. In alternativa i dolcetti possono essere formati anche manualmente, seguendo le stesse indicazioni sopra descritte.