

**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.