

**irca****Linea prodotti alla mandorla****MANDEL ROYAL**

Pizzicati (Mandel Royal)

MANDEL ROYAL	g 1.000
Zucchero a velo	g 200
Albume d'uovo	g 50

Mescolare fino ad ottenere una pasta omogenea e piuttosto tenera. Depositare piccole dosi d'impasto su carta da forno usando sacco a poche con bocchetta liscia; cospargere di zucchero a velo e porre ad essiccare in ambiente asciutto per 4-5 ore, "pizzicare" le paste dando loro il tipico aspetto e cuocere a 190-200°C per 10-12 minuti.