



Linea prodotti alla nocciola

DELINOISETTE



Pizicati alla nocciola

DELINOISETTE	g 1.000
Zucchero a velo	g 100
Albume d'uovo	g 180-200

Mescolare gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea e piuttosto tenera. Depositare piccole dosi d'impasto su carta da forno usando sacchetti 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.