

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

Financier all frutta

MANDEL ROYAL	g 550
Amido di frumento	g 50
VIGOR BAKING	g 4
Farina "debole"	g 50
Albumi	g 370
Burro fuso	g 120

Miscelare MANDEL ROYAL con albume e burro fuso, aggiungere gli ingredienti secchi e miscelare a mano. Riempire gli appositi stampi di silicone a 2/3 della loro capacità e cuocere in forno per 10-15 minuti a 180-190°C con valvola chiusa. Far raffreddare e togliere dagli stampi. Spolverare con BIANCANEVE PLUS e riempire l'incavo con FRUTTIDOR a scelta.