



BISCOTTI MULTICEREALI E MULTISEMI (CEREAL PLUS 50%)

FROLLINI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCOTTO

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------------------|---------|
| CEREAL PLUS 50% | g 500 |
| FARINA | g 1.500 |
| ZUCCHERO SEMOLATO | g 700 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 1.000 |
| UOVA INTERE | g 500 |
| VIGOR BAKING | g 15 |
| JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON | Q.B. |

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere una pasta dalla struttura uniforme.

Mettere in frigorifero (5°C) per almeno 2 ore.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

| | |
|------------|------|
| DECORGRAIN | Q.B. |
|------------|------|

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta e formare dei biscotti con gli appositi stampi.

Decorare a piacere e cuocere in forno statico alla temperatura di 225-230°C.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire per intero il burro con la margarina.