



## BACI ALLA NOCCIOLA (FARINA DI NOCCIOLA)

### RICETTA BASE

---

#### INGREDIENTI

FARINA "DEBOLE"	g 1.000
BURRO 82% M.G.	g 1.000
FARINA DI NOCCIOLE	g 1.000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 1.000
UOVA INTERE	g 50

#### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia prima burro e zucchero poi aggiungere le uova e successivamente la farina e la farina di nocciole.  
Lasciare riposare per 30 minuti in frigorifero.

### FARCITURA

---

#### INGREDIENTI

MARIXCREAM	Q.B.
------------	------

#### PREPARAZIONE

Accoppiare con MARIXCREM o cioccolato fondente.

### COMPOSIZIONE FINALE

Formare delle palline da 5-6 grammi e depositarle su carta da forno.  
Cuocere a 180-190°C per pochi minuti.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Se la crema da farcitura dovesse risultare troppo morbida un'ottima soluzione è quella di aggiungere qualche goccia d'acqua fino all'ottenimento della consistenza voluta (max 20 grammi/kg).