



## CIALDE PIEGHEVOLI

### MISCELA BASE

---

#### INGREDIENTI

ALBUME D'UOVO  
ZUCCHERO A VELO  
FARINA TIPO 0  
BURRO 82% M.G.

#### PREPARAZIONE

g 175 Montare in planetaria albume e zucchero, aggiungere la farina e miscelare, infine aggiungere il  
g 200 burro fuso a filo sempre miscelando delicatamente.  
g 100 Dressare con bocchetta liscia su teglie leggermentye oliate e cuocere a 210°C per pochi minuti.  
g 100 Ancora caldi modellare a piacere.