



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.