



## FAVE DEI MORTI

TIPICO BISCOTTO AUTUNNALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO CON MANDEL ROYAL

---

#### INGREDIENTI

MANDEL ROYAL	g 1000
FARINA "DEBOLE"	g 800
ZUCCHERO SEMOLATO	g 800-900
UOVA INTERE	g 200
VIGOR BAKING	g 15

### IMPASTO CON AMANDA

---

#### INGREDIENTI

AMANDA	g 1000
FARINA "DEBOLE"	g 800
ZUCCHERO SEMOLATO	g 800-900
UOVA INTERE	g 200
VIGOR BAKING	g 15

## IMPASTO CON MOGADOR PREMIUM

---

### INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM	g 1000
FARINA "DEBOLE"	g 800
ZUCCHERO SEMOLATO	g 800-900
UOVA INTERE	g 350
VIGOR BAKING	g 15

## IMPASTO CON VIENNESE

---

### INGREDIENTI

VIENNESE	g 1000
FARINA "DEBOLE"	g 800
ZUCCHERO SEMOLATO	g 800-900
UOVA INTERE	g 350
VIGOR BAKING	g 15

## IMPASTO CON MANTECA

---

### INGREDIENTI

MANTECA	g 1000
FARINA "DEBOLE"	g 800
ZUCCHERO SEMOLATO	g 800-900
UOVA INTERE	g 350
VIGOR BAKING	g 15

### INGREDIENTI

AVOLETTA	g 1000
FARINA "DEBOLE"	g 800
ZUCCHERO SEMOLATO	g 700
UOVA INTERE	g 450

### COMPOSIZIONE FINALE

Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea.

Formare dei filoni del diametro di circa 2 centimetri rotolandoli nello zucchero semolato.

Tagliare il filone in dischi, passarli di nuovo nello zucchero semolato e depositarli su carta da forno.

Cuocere a 220-230°C fino a leggera doratura.