



PIZZICATI CON MOGADOR PREMIUM-VIENNESE-MANTECA-AVOLETTA

BISCOTTINI ALLA MANDORLA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO PER PIZZICATI CON MOGADOR

INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM	g 1.000
ZUCCHERO A VELO	g 200
ALBUME D'UOVO	g 150-200

IMPASTO PER PIZZICATI CON MANTECA

INGREDIENTI

MANTECA	g 1000
ZUCCHERO A VELO	g 200
ALBUME D'UOVO	g 150-200

IMPASTO PER PIZZICATI CON VIENNESE

INGREDIENTI

VIENNESE	g 1000
ZUCCHERO A VELO	g 200
ALBUME D'UOVO	g 150-200

IMPASTO PER PIZZICATI CON AVOLETTA

INGREDIENTI

AVOLETTA	g 1000
ALBUME D'UOVO	g 150-200

COMPOSIZIONE FINALE

Mescolare in planetaria con foglia fino a ottenere una pasta omogenea e piuttosto tenera.

Depositare piccole dosi d'impasto su carta da forno usando sacchetti con bocchetta liscia. Cospargere di zucchero a velo e porre ad essiccare in ambiente asciutto per 4-5 ore.

"Pizzicare" con le dita le paste dando loro il tipico aspetto e cuocere a 190-200°C per 10-12 minuti.