



CANTUCCI (TOP CAKE)

BISCOTTI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CANTUCCI

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------------------|---------|
| TOP CAKE | g 2.000 |
| UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE | g 450 |
| TUORLI D'UOVO - TEMPERATURA AMBIENTE | g 150 |
| FARINA "DEBOLE" | g 120 |
| MANDORLE INTERE | g 600 |

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio o foglia fino a completa amalgama.
Formare dei filoni del diametro di circa cm 5 e porli su teglie con carta da forno.

COMPOSIZIONE FINALE

Cuocere in forno statico a 190-200°C per circa 15-20 minuti.

Ancora caldi tagliare a fette larghe circa due centimetri, quindi rimettere in forno e biscottare leggermente.