



## 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.