



BISCOTTI MORBIDI AL GUSTO AMARETTO (VIENNESE-AMANDA-MANTECA)

DOLCI ALLE MANDORLE - BISCOTTERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO AMARETTI (AMANDA)

INGREDIENTI

AMANDA	g 1.000
ZUCCHERO A VELO	g 200
ALBUME D'UOVO	g 100
VIGOR BAKING	g 5
AROMA MANDORLA AMARA	Q.B.

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, fino ad ottenere una pasta omogenea.

IMPASTO AMARETTI (VIENNESE)

INGREDIENTI

VIENNESE	g 1.000
ZUCCHERO A VELO	g 200
ALBUME D'UOVO	g 200
VIGOR BAKING	g 5
AROMA MANDORLA AMARA	Q.B.

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, fino ad ottenere una pasta omogenea.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare piccole dosi d'impasto su carta da forno usando una bocchetta liscia.

Cospargere con zucchero semolato e porre ad essiccare in ambiente asciutto per un'ora.

Cuocere a 200-210°C per 10-12 minuti.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente la pasta di mandorle VIENNESE con la MANTECA.