



## BISCOTTI AL FARRO

### FROLLINI AL FARRO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### IMPASTO AL FARRO

##### INGREDIENTI

PAN DI FARRO	g 1.000
FARINA "DEBOLE"	g 1.000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 700
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 1.000
UOVA INTERE	g 500
VIGOR BAKING	g 15
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	Q.B.

##### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, fino ad ottenere una pasta dalla struttura uniforme.

Mettere in frigorifero (5°C) per almeno 2 ore.

##### COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta in sfogliatrice e con gli appositi stampi, formare i biscotti dalla forma desiderata.  
Cuocere in forno statico alla temperatura di 225-230°C per circa 12-15 minuti, in base alla pezzatura dei biscotti.

##### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.