



BACI (HEIDICAKE)

BISCOTTERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA PER BACI

INGREDIENTI

HEIDICAKE	g 1.000
FARINA "DEBOLE"	g 450
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 650
TUORLO D'UOVO	g 20

PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Lasciare riposare per almeno 20 minuti in frigorifero.

FARCITURA

INGREDIENTI

PASTA BITTER	Q.B.
--------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere la pasta all'altezza di 1 cm circa e stampare dei dischetti con tagliapasta del diametro di 2,5 cm.

Formare delle palline rotolando i dischetti tra le mani e depositare su carta da forno.

Cuocere a 170-180°C per 10-15 minuti.

Lasciar raffreddare completamente ed accoppiare i baci ottenuti con PASTA BITTER.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Se la crema da farcitura dovesse risultare troppo morbida un'ottima soluzione è quella di aggiungere qualche goccia d'acqua fino all'ottenimento della consistenza voluta (max 20 grammi/kg).