



## AMARETTI MORBIDI (PERSIGOLD)

DOLCI MORBIDI ALLE MANDORLE - BISCOTTERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO AMARETTI MORBIDI

#### INGREDIENTI

PERSIGOLD	g 1.000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 350
LEVOSUCROL	g 50
ALBUME D'UOVO	g 200-230
VIGOR BAKING	g 10
BACCHE DI VANIGLIA	Q.B.

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per qualche minuto, fino ad ottenere un composto ben amalgamato.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Su una teglia rivestita con carta forno, dressare con un sac à poche munito di bocchetta liscia dei bottoni di pasta.

Spolverare con zucchero a velo e dopo breve riposo, cuocere in forno statico a 210-220°C per 10 minuti circa.

#### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il LEVOSUCROL con il NECTAR.