



RICCIARELLI (PERSIGOLD)

DOLCI ALLE MANDORLE - BISCOTTERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO RICCIARELLI

INGREDIENTI

PERSIGOLD	g 1.000
ZUCCHERO A VELO	g 700
FECOLA DI PATATE O AMIDO	g 60-100
ALBUME D'UOVO	g 180-200

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere una pasta omogenea.
E' possibile aggiungere della zeste d'arancio a fine impasto.

COMPOSIZIONE FINALE

Formare dei filoni del diametro di 2,5 cm circa.

Spolverare il piano di lavoro con dello zucchero a velo ed appoggiarvi i filoni.

Tagliarli a forma di rombo, schiacciarli e spolverarli abbondantemente sulla superficie con zucchero a velo .

Depositare su teglie con carta da forno e cuocere in forno statico a 210-220°C per circa 10 minuti.