



## FAVE DEI MORTI (PERSIGOLD)

### DOLCI ALLE MANDORLE - BISCOTTERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### IMPASTO FAVE DEI MORTI

##### INGREDIENTI

PERSIGOLD	g 1.000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 1.000
FARINA "DEBOLE"	g 900-1.000
UOVA	g 350
VIGOR BAKING	g 20

##### PREPARAZIONE

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

##### COMPOSIZIONE FINALE

Modellare l'impasto in filoncini del diametro di 1,5 centimetri, tagliare successivamente in cubetti e passare nello zucchero.

Cuocere in forno statico a 200-220°C per 8-10 minuti circa.