



## AMARETTI SECCHI (PERSIGOLD)

DOLCI ALLE MANDORLE - BISCOTTERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO AMARETTI SECCHI

#### INGREDIENTI

PERSIGOLD	g 1.000
ZUCCHERO SEMOLATO	g 800
ALBUME D'UOVO	g 300
VIGOR BAKING	g 15
CACAO IN POLVERE - 22-24	g 5
AROMA MANDORLA AMARA	Q.B.

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 5 minuti, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Depositare piccole dosi d'impasto su teglie, utilizzando un sac à poche munito di bocchetta liscia.

Inumidire la superficie dei dolci con un panno bagnato.

Cuocere in forno ventilato a 150°C per circa 1 ora e comunque, fino a completa essiccazione.