



## PETITS FOURS ALLA NOCCIOLA (DELINOISETTE)

DOLCI ALLE NOCCIOLE - PICCOLA BISCOTTERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RICETTA PETITS FOURS ALLE NOCCIOLE

---

#### INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 1000
ALBUME D'UOVO	g 150-180

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

### DECORAZIONE

---

#### INGREDIENTI

NOCCIOLE INTERE TOSTATE	Q.B.
BLITZ - DILUITO CON IL 20% DI ACQUA	Q.B.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Dressare su carta da forno e decorare con NOCCIOLE INTERE TOSTATE, mandorle, noci ecc.

Far riposare 4-5 ore.

Cuocere alla temperatura di 210-230°C per circa 5-6 minuti.

Lucidare i dolci ancora caldi, con BLITZ diluito con il 20% d'acqua.