



## 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.