



BISCOTTI INTEGRALI

BISCOTTERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO

INGREDIENTI

INTEGRAL
FARINA - 200-240W
ZUCCHERO SEMOLATO
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
UOVA INTERE
VIGOR BAKING
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

g 1.000	Impastare il tutto fino ad ottenere una pasta dalla struttura uniforme.
g 1.000	Mettere in frigorifero (5°C) per almeno 2 ore.
g 700	
g 1.000	
g 500	
g 15	
Q.B.	

COMPOSIZIONE FINALE

Tirare la pasta e formare dei biscotti con gli appositi stampi.

Cuocere alla temperatura di 170-180°C.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il burro con pari peso di margarina.