



CIAMBELLINE (TOP CAKE)

BISCOTTI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CIAMBELLINE

INGREDIENTI

TOP CAKE
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE
FARINA "DEBOLE"
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
MANDORLE TRITATE

g 1.000
g 400
g 500
g 600
g 250

PREPARAZIONE

Mescolare con foglia in planetaria a media velocità fino a formare un impasto omogeneo.
Lasciare riposare la pasta in frigorifero per almeno un'ora.

COMPOSIZIONE FINALE

Formare a mano delle ciambelline.

Bagnare leggermente con acqua la superficie e decorare prima con zucchero semolato poi con zucchero a velo.

Cuocere in forno a piastra a 200-220°C.