



CIAMBELLINE (TOP CAKE)

BISCOTTI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CIAMBELLINE

INGREDIENTI

TOP CAKE	g 1.000
UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 400
FARINA "DEBOLE"	g 500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 600
MANDORLE TRITATE	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.