



chef

CEREALI 30

BISCOTTI con miele e Semilavorato concentrato CEREALI 30

Temp. consigliate	ACQUA	FINALE IMPASTO
	22°/24°C	27°C

INGREDIENTI

- farina frolla **390 g**
- CEREALI 30 **150 g**
- fecola di patate **160 g**
- zucchero a velo **315 g**
- burro **350 g**
- uova intere **4**
- miele **80 g**
- sale **un pizzico**
- buccia d'arancia **1**
- lievito chimico **1 bustina**

PROCEDIMENTO

- **sciogliere** il burro, lo zucchero ed il miele nella planetaria con frusta
- **aggiungere** tutti gli altri ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo
- **mettere** il composto in sac à poche
- **formare** i biscotti a piacere
- **cuocere** a 180°C per 10'/15'

www.molinomagri.com

Seguici anche su:



molinomagri
ITALY

chef