

## Paste fiorentine con BIENNETTA

BIENNETTA	0,200 kg
Mandorle affettate	0,120 kg
<u>Mandorle in granella</u>	<u>0,080 kg</u>
Totale impasto	0,400 kg

Lavorazione: miscelare BIENNETTA con le mandorle. Con il composto ottenuto riempire gli appositi stampi in silicone

Cottura: ca. 200 °C

Tempo di cottura: ca. 8 minuti

Operazioni dopo cottura: tirare le paste fiorentine fuori dagli stampi quando sono ancora calde

