

Biscotti al farro con DINKEL&HONIG

DINKEL&HONIG	1,000 kg
Burro	0,550 kg
Zucchero	0,500 kg
Uova	0,150 kg
Baking in polvere	0,020 kg
<hr/> Totale impasto	<hr/> 2,220 kg

- Impasto:** miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio o foglia per 3 - 4 minuti
- Lavorazione:** far riposare l'impasto coperto con un telo di plastica per almeno 30 minuti in frigorifero. Stendere quindi l'impasto ad un'altezza di circa mezzo centimetro e con un coppapasta tagliare i cookies e decorarli a piacere, disporli su teglie e infornare
- Cottura:** ca. 160 °C per ca. 10 minuti



SERVIZIO RICETTE

