

Dolcetti morbidi alla mandorla con MELLA ALLAMANDORLA

MELLA ALLAMANDORLA	1,000 kg
<u>Albume d'uovo</u>	<u>0,220 kg</u>
Totale impasto	1,220 kg

Impasto: impastare in planetaria MELLA ALLAMANDORLA con l'albume
Lavorazione: dosare con il sac a poche su carta da forno
Cottura: 160 – 170 °C per ca. 10-15 minuti

