BISCOTTI MULTICEREALI E MULTISEMI (MULTIGRAIN FIT 50%)

FROLLINI AI CEREALI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO BISCOTTI MULTICEREALI E MULTISEMI

INGREDIENTI

MULTIGRAIN FIT	g 500
FARINA "DEBOLE"	g 1.500
ZUCCHERO SEMOLATO	g 700-750
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 1.100
UOVA INTERE	g 550
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	Q.B.

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, fino ad ottenere una pasta dalla struttura uniforme.

Mettere in frigorifero (5°C) per almeno 2 ore.

COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta in sfogliatrice e con gli appositi stampi, formare i biscotti dalla forma desiderata.

Cuocere in forno statico alla temperatura di 225-230°C per circa 12-15 minuti, in base alla pezzatura dei biscotti.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.