

# **CHIFFERI E BASTONCINI (PERSIGOLD)**

### DOLCI ALLE MANDORLE - BISCOTTERIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





#### IMPASTO PER CHIFFERI E BASTONCINI

INGREDIENTI	PREPARAZIONE

PERSIGOLD g 1.000

g 500 ZUCCHERO A VELO

g 100 LEVOSUCROL

ALBUME D'UOVO g 100-120 Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per qualche minuto, fino da ottenere un impasto omogeneo.

#### DECORAZIONE

INGREDIENTI

Q.B. GRANELLA DI NOCCIOLA

#### COMPOSIZIONE FINALE

Con sac à poche munito di bocchetta liscia formare dei bastoncini.

Inumidirli in superficie con l'albume e farli rotolare nella frutta secca (mandorle affettate o filettate, GRANELLA DI NOCCIOLA, granella di pistacchio, ecc.).

Depositare su teglie, dritti i bastoncini e piegati a "ferro di cavallo" i chifferi, quindi spolverare con zucchero a velo.

Cuocere subito a 210-220°C per 8-10 minuti o dopo tempi di riposo variabili in funzione delle proprie esigenze.

In alternativa i dolcetti possono essere formati anche manualmente, seguendo le stesse indicazioni sopra descritte.



## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il LEVOSUCROL con il NECTAR.

