



RICCIARELLI



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Base Persipane* 1000 gr
- *Zucchero semolato* 300 gr
- *Albumi* 100 gr
- *Ammoniaca* 1,5 gr
- *Aromi arancio* 10 gr
- *Zucchero a velo* q.b.

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a farfalla. Formare con l'impasto dei filoni da 2,5 cm di diametro. Cospargere i filoni di zucchero a velo, tagliare in obliquo e schiacciare allo spessore di 1 cm. Cuocere a 180°C a valvola aperta per 15-120 min ca.