

Dolce & salute · la ricetta ·



INGREDIENTI:

Dolcenoir / Dolcesaracen	g	1000
Burro	ml	700
Zucchero semolato	g	400
Tuorli	g	200
Decor semi	g	qb



PROCEDIMENTO:

Lavorare in planetaria i tuorli con lo zucchero, aggiungere il burro morbido incorporandolo completamente e unire "Dolcenoir / Dolcesaracen". Lavorare soltanto il tempo necessario perché si amalgami agli altri ingredienti. Avvolgere con la pellicola e riporre in frigorifero per 30 min. Stendere all'altezza desiderata e formare i biscotti. Spennellare con latte la superficie e decorare con "Decor semi". Cuocere in forno a 170°C per 20 min.

Per i biscotti con "Dolceveg" sostituire il burro con la margarina senza l'aggiunta dei tuorli.

