FETTINE DI FINE PASTO

CaRAFiN

Questa ricetta è stata ideata da:
Stefano Laghi

Ingredienti

Impasto

- 300 g Zucchero Vagliato Medio
- 50 g Zucchero Carafin
- 200 g Burro
- 125 g Uova
- 500 g Farina
- 200 g Nocciole
- 200 g Mandorle grezze
- 4 g Cannella in polvere
- 1 Baccello di vaniglia

Procedimento

1. Impasto

Impastate gli zuccheri con il burro, aggiungete le uova e di seguito tutti gli altri ingredienti.

Realizzate con le mani dei piccoli filoncini del peso di 500 g e metteteli a raffreddare in frigo.

2. Lavorazione

Una volta raffreddati, tagliateli a fettine sottili di 2 mm circa con un coltello trinciante molto affilato.
Cuocete in forno a 180° C a valvola aperta.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2024 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED