

BISCOTTI DI NATALE CON ZEN+

Zen+	gr 1.000
Burro freddo a cubetti	gr 600
Baking	gr 10
Sale	gr 5
Scorza di arancia	gr 15
Zucchero di canna	gr 300

TOT. gr 1.930

Sabbiare velocemente per 3/4 minuti Zen+, il burro, il baking, il sale e la scorza di arancia.
Aggiungere lo zucchero di canna e stabilizzare a +4 °C per 60/90 minuti.
Formare i biscotti e cucinare a 180 °C per 15 minuti circa.
Decorare a piacere con la ghiaccia reale.

