

DIAMANTINI CON ZENZERO E FRUTTI ROSSI - ZEN+

Ingredienti

ZEN+ cod. 604	1000 gr
Burro	600 gr
Sale	5 gr
Backing (lievito chimico)	5 gr
Zucchero di canna	300 gr
Uova fresche	200 gr

Procedimento:

Sabbiare: impastare velocemente prima le polveri con il burro, quindi aggiungere sale, zucchero e backing e solo alla fine aggiungere velocemente le uova. Stabilizzare in frigorifero.

Formare i bastoni e riporre in frigo a +4° per far indurire il burro.

Per guarnire (opzionale): passare con acqua e nello zucchero di canna.

Tagliare i bastoni a formare i biscotti e cuocere a 170° per 20/25 minuti con scarico aperto

