COOKIES DI SBRISOLONA



Chef: Monica Copetti

Menù-Zutaten

1 confezione Preparato in polvere per TORTA SBRISOLONA - LR1X

Zutaten

250 g Burro
50 g Uva sultanina
50 g Gocce di cioccolato
50 g Nocciole tritate
50 g Pistacchi

Zubereitung

Per 30 biscotti
Versare il preparato in polvere per Torta Sbrisolona in una planetaria con il burro ammorbidito a temperatura ambiente e lavorare per 5 minuti a media velocità con la frusta a foglia. Dividere l'impasto in 4 parti uguali ed unire a ognuna un ingrediente diverso come l'uva sultanina (dopo averla lasciata ammorbidire per 10 minuti in acqua calda), le gocce di cioccolato, le nocciole e i pistacchi. Con l'aiuto di un coppapasta formare i cookies su due teglie rivestite da carta da forno. Infornare a 180°C per 15 minuti circa. Lasciare raffreddare e servire.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)