BISCOTTI DI SBRISOLONA AL CARAMELLO SALATO



Ingredienti Menù

1000 g Preparato in polvere per TORTA SBRISOLONA - LR1X
300 g Granella di pistacchio - 7084X
360 g Caramello Salato - D60X

Ingredienti

250 g Burro
250 g Cioccolato fondente
q.b. Cioccolato bianco

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Versare il Preparato per Torta Sbrisolona in una planetaria con frusta a foglia con 250 g di burro e impastare fino ad ottenere un composto sbriciolato. Formare i biscotti dello spessore di 1 cm circa e del diametro di 8 cm utilizzando stampini per crostata o coppa pasta. Posizionare i dischi ottenuti in una teglia da forno rivestita con carta da forno e cuocere per circa 15 minuti in forno preriscaldato a 160°C. Togliere dal forno e lasciare raffreddare. Far sciogliere il cioccolato fondente in un pentolino a bagnomaria. Intingere il bordo dei biscotti nel cioccolato sciolto e passarli nella Granella di pistacchio. Aggiungere il Caramello Salato. Ultimare decorando con scaglie di cioccolato bianco.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)