



Diamantino

g	1000	<i>Farina tipo Integrale "Uniqua Viola" Molino Dallagiovanna</i>
g	700	burro
g	320	zucchero a velo
g	40	uova intere
g	4	sale
	1	baccello vaniglia

Procedimento:

Impastare. Pesare filoni dal peso di 350 g. Formare a filoncino della lunghezza di 40 cm. Raffreddare in frigo. Passarli con albume. Arrotolarli nello zucchero di canna. Tagliarli dello spessore di 1 cm. Cuocere a 175°C v.a per 12/14 minuti.

N.B.:

I quantitativi di acqua possono variare in base alle vostre preferenze di "durezza" dell'impasto. I quantitativi di lievito e i tempi di lievitazione, possono variare in base alle temperature del vostro laboratorio.

Le tempistiche e le temperature di cottura possono variare in base alle caratteristiche del vostro forno.

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg.imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap.sociale € 100.800,00 int.ver.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it

