

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato in polvere per Biscotti al Cocco con Farina di Frumento Macinata a Pietra Tipo "1" e Cocco Rapé

È una miscela di ingredienti bilanciati, a base di farina di frumento macinata a pietra ideale per preparare facilmente dei biscotti al cocco e donare un tocco di classe e originalità alla tua prima colazione.

Ingredienti: Farina di **grano** tenero macinata a pietra tipo "1" (40%) , zucchero, farina di cocco grattugiato (20%), amido di **frumento**, zucchero di canna grezzo, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), sale, aromi. **Allergeni:** Glutine.

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Uova intere	25	50	100
Latte	15	30	60
Burro e/o margarina	45	90	180

N.B.: Modificare le dosi in proporzione alle proprie reali necessità.

Le quantità sono espressi in grammi

Preparazione: Impastare per il tempo strettamente necessario aggiungendo gradualmente il latte e le uova ed infine i grassi indicati nella ricetta, fino ad ottenere una massa frollosa. Spianare la frolla con il mattarello fino ad uno spessore di 4-5 mm. Stendere sul tavolo infarinato. Formare i biscotti tagliando nella forma desiderata (con l'orlo del bicchiere o con un coltello). Stendere la pasta di biscotto sulla teglia ricoperta con carta da forno e cuocere a 180° C per 7-8 minuti.

CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO (per g 100 di prodotto)	
Energia	1820 Kj 430 Kcal
Grassi	2,3 g
- di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	68,9 g
- di cui zuccheri	30,1 g
Fibre	4,6 g
Proteine	6,1 g
Sale	0,33 g

Dolci&Pani

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060