

# Dolci&Pani

fatti con le tue mani

## Preparato in polvere per Pasticcini al Cocco

È una miscela per preparare semplicemente e velocemente dei squisiti dolcetti a base di cocco: basta mescolarla insieme con un po' d'acqua, stendere sulla teglia con il sacchetto da pasticciere e via in forno!

**Ingredienti:** Zucchero, farina di cocco (30%), amido modificato, **albume in polvere**, **latte scremato in polvere**, stabilizzante (sorbitolo), aromi. **Allergeni:** Uova, latte.

<b>Ricetta:</b>	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Acqua tiepida	60-70	120-150	250-300

**Preparazione:** Mescolare la miscela con l'acqua (tiepida), fino ad amalgamarli bene insieme. Aggiustare la quantità di acqua al fine di ottenere la giusta consistenza dell'impasto. Lasciare a riposare per qualche minuto. Mettere nel sacchetto da pasticciere e stendere sulla teglia ricoperta con carta da forno. Infornare ad una temperatura di 180-200° C.

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

<b>CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO</b> (per g 100 di prodotto)	
Energia	1995 Kj 473 Kcal
Grassi	20,6 g
- di cui acidi grassi saturi	18,2 g
Carboidrati	65,7 g
- di cui zuccheri	60,4 g
Fibre	4,9 g
Proteine	6,1 g
Sale	0,29 g
Altro	-

### 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