

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato per

Amaretti

Gli amaretti sono biscotti ampiamente diffusi in Italia, da nord a sud. Piacciono per il loro gusto intenso e leggermente amarognolo ottenuto dalla miscelazione di farina di mandorla con farina di armellina, conosciuta anche con il nome di mandorla amara, ricavata dai noccioli delle albicocche e delle pesche.

Molte le ricette possibili; si ottengono amaretti dalla caratteristica crosta screpolata, dal cuore morbido, da servire spolverati con zucchero a velo, ideali compagni di fine pasto o da assaporare in pausa con il caffè o il cappuccino!

La lavorazione degli amaretti è semplice, basta aggiungere al preparato, dell'albume d'uovo, impastare e poi stendere e cuocere.

INGREDIENTI: Zucchero, farina di **mandorla**, farina di **armellina**, farina di riso, amido modificato (mais), stabilizzante (sorbitolo).

CONTAMINAZIONE CROCIATA: Il prodotto può contenere tracce di **glutine**, **latte**, **soia**, **frutta a guscio** e **semi di sesamo** utilizzati nello stesso impianto di produzione.

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Albume d'uovo	45-50	90-100	180-200

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

Le quantità sono espressi in grammi

PREPARAZIONE: Impastare in planetaria con la spatola aggiungendo l'albume. Con il sac à poche colare su un letto di zucchero a velo e formare con le mani delle piccole sfere di 30 grammi circa di diametro oppure lavorare come d'abitudine. Posare quindi su una teglia ricoperta con carta da forno, facendo attenzione a distanziarle fra loro in modo che non si attacchino in cottura (quando si rilassano sulla base).

Infornare e cuocere a 160° C per 25-30 minuti.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto	
ENERGIA	1896 kJ (449 kCal)
GRASSI	14,1 g
di cui acidi grassi saturi	1,3 g
CARBOIDRATI	72,6 g
di cui zuccheri	61,2 g
FIBRE	3,30 g
PROTEINE	6,9 g
SALE	0,43 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