

# Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato in polvere per

## Biscotti al Mais

con Farina di Frumento Macinata a Pietra Tipo "1"  
e Farina di Mais

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

**Ingredienti:** Farina di **grano** tenero tipo "1" macinata a pietra (40%), zucchero, farina di mais (20%) parzialmente in fiocchi, 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	25	50	100
Latte	25	50	100
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 i biscotti sulla teglia ricoperta con carta da forno e cuocere a 180° C per 13-14 minuti. Con una cottura di 8-10 minuti si ottengono invece dei frollini friabili.

CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO (per g 100 di prodotto)	
Energia	1446 Kj 340 Kcal
Grassi	0,6 g
- di cui acidi grassi saturi	0,1 g
Carboidrati	83,4 g
- di cui zuccheri	30,9 g
Fibre	1,7 g
Proteine	6,4 g
Sale	0,16 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