

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato in polvere per

Biscotti ai Cereali

con Farina di Frumento Macinata a Pietra Tipo "1"
e Fiochi d'Avena

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

Ingredienti: Farina di **grano** tenero tipo "1" macinata a pietra (35%), zucchero, fiocchi di **avena** (25%), crusca di **frumento**, zucchero di canna grezzo, farina di **cereali maltati**, amido di **frumento**, 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	30	60	120
Burro e/o margarina	50	100	200

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 su forno statico a 180° C per 7-8 minuti.

CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO (per g 100 di prodotto)	
Energia	1540 Kj 364 Kcal
Grassi	2,3 g
- di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	75,2 g
- di cui zuccheri	31,2 g
Fibre	7,1 g
Proteine	8,5 g
Sale	0,15 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