

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato in polvere per Biscotti al Cacao

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

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

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "1" macinata a pietra (40%), zucchero, amido di frumento, cacao in polvere (10%), 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 | 20 | 40 | 80 |
| 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 su forno statico a 180° C per 7-8 minuti.

| CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO (per g 100 di prodotto) | |
|---|------------------|
| Energia | 1581 Kj 373 Kcal |
| Grassi | 2 g |
| - di cui acidi grassi saturi | 1 g |
| Carboidrati | 81,2 g |
| - di cui zuccheri | 31,7 g |
| Fibre | 3,7 g |
| Proteine | 5,9 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