



BACI DI DAMA



INGREDIENTI

Ingredienti

- Valbella Soft 800 gr
- Burro 500 gr
- Farina di grano tenero debole 450 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Stendere all'altezza di 1 cm e stampare dei dischetti con taglia pasta, formando poi delle palline.
Distribuirle su teglia con carta da forno.

Temperatura di cottura

180°C

Tempo di cottura

20 minuti circa con valvola chiusa.

Procedimento

Quando freddi, accoppiare con cioccolato di copertura fondente.