



DIAMANTINI ALLA CANNELLA



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Plus Creme* 400 gr
- *Farina* 400 gr
- *Cannella* 2 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Setacciare la farina e la cannella. Amalgamare in macchina Plus Creme, farina e cannella rendendolo omogeneo. Dividere in parti uguali e formare dei cilindri di 3-4 cm di diametro. Porre in frigorifero qualche ora. Arrotolare nello zucchero di canna, tagliare il cilindro in fettine di 1 cm e porre su teglia con carta da forno.

Temperatura e tempo di cottura

170°C con valvola aperta fino a doratura.