



TETTE DELLE MONACHE



INGREDIENTI

Ingredienti

- *Mix Savoiaro* 1000 gr
- *Uova intere* 1300 gr
- *Zucchero a velo* 100 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 5 minuti a forte velocità. Colare l'impasto con bocchetta liscia su teglia. Cuocere a 180/190°C per 20 minuti circa con valvola aperta. Lasciar raffreddare e farcire con crema chantilly classica o al cioccolato, coprire con cellophane e riporre in frigo per una notte. Cospargere con zucchero a velo prima dell'esposizione in vetrina.