

- RICETTA MANDORLOTTO -

il dolce della tradizione...



INGREDIENTI	QUANTITA'
Mandorla in polvere 50/50 Agrimontana	1000 g
Uova intere	600 g
Acqua	50 gr
Pasta arancia Agrimontana	50 gr
Fecola di patate	70 gr
Baking Boeson Agivega	10 gr
Burro Debic Cake	80 gr



mandorla in polvere 50/50

agrimontana

N.B.:

Il burro può essere sostituito con 100 gr di pasta mandorla 100% per gelateria.

Procedimento:

Unire in planetaria la polvere di mandorla Agrimontana, le uova, l'acqua, la pasta arancia. Montare con la frusta per 7/10 minuti. Aggiungere il burro fuso e amalgamare con la spatola. Versare in stampo di alluminio semisfera Ø 14 (350 gr).

Cottura in forno:

160°C per 35/40 mi-

Guarnizione:

Sfornare e lasciar raffreddare.

Glassare con:

- Cioccolato bianco 900 gr
- Pasta mandorla 100% 100 gr

Prima che il cioccolato si solidifichi far aderire le mandorle a bastoncini precedentemente tostate in forno.



Mandorlotta
un tripudio
di sapori e
profumi