



Michele Ghisolfi
chef pasticcere cake designer

CANESTRELLI

FARINA DEBOLE KG. 2200
FECOLA KG. 0, 800
BURRO FRESCO KG. 1800
ZUCCHERO VELO KG. 0,900
TUORLI D'UOVO COTTI KG. 0,720
AROMA VANIGLIA

IMPASTARE COME PER UNA NORMALE PASTA FROLLA, IL BURRO MORBIDO CON LO ZUCCHERO E GLI AROMI, POI AGGIUNGERE I TUORLI D'UOVO COTTI E PASSATI AL MIXER E INFINE LE FARINE.

STENDERE, COPPARE E CUOCERE A 150° PER 20'.

RAFFREDDARE E SPOLVERARE CON ZUCCHERO AL VELO.