

# Pasta per Bigné salati

**DOSE DORO**

## Ingredienti

525 g acqua

475 g **NOBLESSE MELANGE GATEAUX**

500 g farina 00

900 g uova intere

2 g sale



## Procedimento

Bollire acqua, Noblesse Mélange Gateaux e sale, versare la farina, asciugare sul fuoco; Mettere in planetaria con la foglia, lasciare girare per un minuto; aggiungere le uova metà alla volta e lasciare incorporare bene. Modellare su teglie imburrate e cuocere in forno a 220°C con il cielo più alto(8) del suolo (3).