

DIAMANTINI VEGANI



DIAMANTINI NOCCIOLA E ARANCIA

Ingredienti

TOP FROLLA	g 500
EYLEN CREMA/CAKE oppure KASTLE CAKE	g 250
FARINA DI NOCCIOLE	g 38
Acqua	g 40
Sale	g 2
PastafruttaOro Arancia - Cesarin	g 20

DIAMANTINI CACAO E SALE

Ingredienti

TOP FROLLA	g 500
EYLEN CREMA/CAKE oppure KASTLE CAKE	g 250
CACAO 22-24	g 38
Acqua	g 45
Sale	g 7

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti insieme senza lavorare eccessivamente.

Porre in frigorifero a riposare per almeno un'ora, pezzare e formare a diamante.

Spennellare leggermente con acqua e rotolare nello zucchero di canna.

Far stabilizzare in frigorifero per alcuni minuti, poi tagliare allo spessore desiderato e disporre in teglia.

Cuocere a 175°C per circa 18/20 minuti a valvola aperta.