

Le ricette di Italobread

“taralli e bastoncini friabili”

ITALOBREAD-----1000 GR
OLIO DI OLIVA-----300 GR
VINO BIANCO-----300 GR
SALE-----20 GR

IMPASTARE TUTTI GLI INGREDIENTI INSIEME MOLTO DELICATAMENTE, MEGLIO SE A MANO SENZA UTILIZZO DI MACCHINARI.

MODELLARE LA PASTA NELLA FORMA DESIDERATA DOPO CIRCA 15 MINUTI DI RIPOSO CUOCERE GLI SNACK IN FORNO A 190/200°C. FINO A CHE NON RISULTANO LEGGERMENTE ABBRONZATI.

CONFEZIONARE SOLO DOPO RAFFREDDAMENTO.

CON L'AGGIUNTA DI PEPE NERO E GRANELLA DI MANDORLE, PEPERONCINO MACINATO, GRANELLA DI NOCCIOLE, SI POSSONO CREARE NUOVI GUSTI TUTTI ECCEZIONALMENTE BUONI

Per informazioni consultare il servizio tecnico

info@italobread.it

+39 339/1216734