



Sfoglie di croccante - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

ricetta regionale dolci

SFOGLIE DI CROCCANTE

400 gr. di scaglie sottilissime di mandorla

500 gr. preparato per croccante (composto di zucchero, glucosio, latte scremato in polvere, emulsionante, lecitina)

si acquista già pronto

mescolare le mandorle e il preparato a secco, preparare una teglia rettangolare con carta forno, versare il composto e livellare con il dorso del cucchiaio, spessore meno di 1 cm. Riscaldare il forno a 180° infornare per 10 min. a piacere spargere il pistacchio tritato e tagliare a quadratini.

facile e veloce

sono croccanti e allo stesso tempo friabili perchè a strati e attenti al classico effetto ciliegia





[Vai alla discussione sul forum](#)