



Préparation: Biscuits

Les ingrédients doivent être à température ambiante. Pétrir 500 g de mélange, 150 g de beurre (crème) et 1 œuf (50 g) pour obtenir une pâte ferme. Laisser durcir au réfrigérateur pendant au moins 1 heure. Préchauffer le four à 180°C (four à convection 160°C). Abaisser la pâte sur une surface plane farinée (3 mm d'épaisseur), découper les biscuits et les faire cuire au centre du four pendant env. 12 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Laisser refroidir les biscuits et décorer comme vous le souhaitez. Convient pour env. 25 biscuits de 7 à 10 cm, selon l'épaisseur et la forme.

Zubereitung: Kekse

Die Zutaten müssen Raumtemperatur haben. 500 g Mischung, 150 g (Sahne) Butter und 1 Ei (50 g) zu einem festen Teig kneten. Lassen Sie es mindestens 1 Stunde im Kühlschrank versteifen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen (Heißluftofen 160 °C). Den Teig auf einer bemehlten ebenen Fläche (3 mm dick) ausrollen, die Kekse ausschneiden und in der Mitte des Ofens ca. 12 Minuten bis golden. Lassen Sie die Kekse abkühlen und dekorieren Sie sie nach Wunsch. Geeignet für ca. 25 Kekse von 7-10 cm, je nach Dicke und Form.

Preparación: Galletas

Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Amasar 500 g de mezcla, 150 g de mantequilla (crema) y 1 huevo (50 g) hasta obtener una masa firme. Dejar que se endurezca en el frigorífico durante al menos 1 hora. Precalentar el horno a 180°C (horno de convección 160°C). Extender la masa sobre una superficie plana enharinada (3 mm de grosor), cortar las galletas y hornearlas en el centro del horno durante unos 12 minutos hasta que estén doradas. Dejar enfriar las galletas y decorarlas como se desee. Sirve para unas 25 galletas de 7-10 cm, según el grosor y la forma.

Preparazione: Biscotti

Gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Impastare 500 g di miscela, 150 g di burro (panna) e 1 uovo (50 g) fino a ottenere un impasto compatto. Lasciate solidificare in frigorifero per almeno 1 ora. Preriscaldare il forno a 180°C (forno ventilato 160°C). Stendere la pasta su una superficie piana infarinata (spessore 3 mm), ritagliare i biscotti e infornarli al centro del forno per ca. 12 minuti fino a doratura. Lasciate raffreddare i biscotti e decorateli a piacere. Adatto per ca. 25 biscotti di 7-10 cm, a seconda dello spessore e della forma.

SKU: F10110 (500 g), F10510 (1 kg)

