

PASTIGLIAGGIO

<i>ZUCCHERO A VELO</i>	<i>gr.1000</i>
<i>ACQUA</i>	<i>gr.110</i>
<i>SUCCO DI LIMONE</i>	<i>gr.25</i>
<i>COLLA DI PESCE</i>	<i>gr.15</i>
<i>AMIDO</i>	<i>q.b.</i>

- *Ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda.*
- *Riscaldare l'acqua richiesta nella ricetta e far sciogliere la colla.*
- *Mettere il gancio alla planetaria e preparare un impasto con tutti gli ingredienti.*
- *Aggiungere l'amido all'impasto fino ad ottenere una pasta della consistenza di una frolla.*