

D06 | FRANGIPANE

INGREDIENTI

Farina "Primamacina lievitati"	260 g
Tuorli	270 g
Vaniglia in bacca	q.1
Burro	300 g
Zucchero a velo	300 g
Albumi	200 g
Zucchero semolato (per montare gli albumi)	60 g
Baking (facoltativo)	5 g



**INFIBRA PRIMAMACINA
LIEVITATI**

PROCEDIMENTO

Montare con scudo burro plastico con zucchero a velo e vaniglia.
Incorporare, alternandoli fra loro, tuorli e farina con lievito.
Unire alla massa, mescolando delicatamente, gli albumi montati con lo zucchero. Dressare o su stampi rivestiti di pasta frolla o direttamente in stampo.
Cuocere a 180 gradi con valvola sempre aperta per 45 minuti. Appena sfornato apricottare con marmellata di albicocca e colare glassa piangente.

GLASSA PIANGENTE: 100 gr zucchero a velo e 40 gr succo di arancia.