

## 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.