

ARRIVO E STOCCAGGIO MATERIE PRIME:  
Farina di mais gialla, Farina 00,  
Burro(6°C), Uvetta, Zucchero, Lievito,  
Vanillina, Uova(0/4°C), Sale, Limone(8°C)

CONTROLLO:  
Integrità delle confezioni, Data di  
scadenza o termine massimo di  
conservazione

CONSERVAZIONE:  
Temperatura ambiente= Farina di mais gialla,  
Farina 00, Uvetta, Zucchero, Lievito, Vanillina, Sale  
Frigo= Burro, Uova, Limone

PRELIEVO:  
Materie prime necessarie per la  
ricetta

LAVORAZIONE

Sbattere uova e zucchero

Far ammorbidire l'uvetta in acqua

Mescolare farine, sale, vanillina e lievito

Fondere il burro

Impastare tutto insieme

formare rotoli di 4cm di diametro  
e ricavare dei pezzi di 6cm

Formare losanghe a punta  
arrondata di 7-8cm

Infornare 170°C per 15 minuti

Far raffreddare a temperatura ambiente

VENDITA

CONSERVAZIONE