

PANINI BRIOSCIATI AL PANFORTE MARABISSI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500g Farina 00
150g di Panforte Marabissi (gusto a scelta)
2 uova
50g di burro
50 ml di acqua
100ml di latte
15g di lievito di birra
30g di zucchero
5g di sale

PREPARAZIONE

Impastate tutti gli ingredienti tranne il Panforte fino a formare un composto compatto e alla fine aggiungete il Panforte tagliato a piccoli cubetti incorporandolo pian piano. Mettete a lievitare l'impasto per circa un'ora. Formate delle piccole sfere e fate lievitare nuovamente e cuocere in forno caldo per circa 10 minuti a 200°.

