

Mix Pane
Linea Keto



Panini Keto



6 panini



circa 75 min.

INGREDIENTI

200g **Mix Pane Linea Keto**

180 g acqua

80 g albume

6 g sale

Buon Appetito!

PROCEDIMENTO

Versa tutti gli ingredienti nella ciotola della planetaria e lavorali con la foglia per circa 5 minuti.

In alternativa alla planetaria, puoi usare lo sbattitore elettrico con i ganci per impastare.

Quando hai ottenuto un impasto omogeneo e liscio, dividilo in porzioni di circa 70 grammi l'una.

Ungi le mani e forma tante palline lisce e regolari.

Posizionale man mano su una teglia coperta di carta da forno, distanziandole tra di loro.

Schiaccia leggermente e cuocile in forno pre-riscaldato a 160°C in modalità ventilata (oppure a 180°C in modalità statica) per circa 55-60 minuti.

Sforna i panini Keto e lasciali raffreddare su una gratella prima di consumarli.

I Consigli d'Oro

Sai che puoi consumarli al naturale oppure imbottirli con ingredienti a piacere?

Puoi anche congelarli e poi lasciarli scongelare a temperatura ambiente prima di gustarli.