

CAKE SALE' GOURMET- Biscotti salati

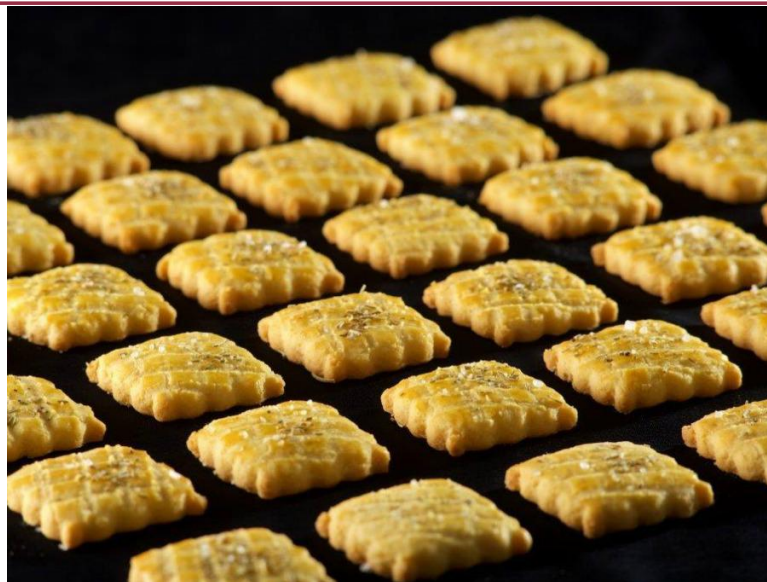
CAKE SALE' GOURMET	700 g
Amido di mais	300 g
Uova	100 g
Burro	500 g
Acqua	150 g
Zucchero a velo	40 g
Formaggio grana in polvere	50 g
Totale	1.840 g

Lavorazione:

Impastare il tutto con spatola in planetaria a bassa velocità fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. o.

Stendere all'altezza di 4 mm, lucidare con uovo intero, stampare a piacere, depositare su carta da forno e decorare con rosmarino e sale.

Cottura: statico 190°C per 13 minuti circa, Rotor 175°C.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com