

GLUTEN FREE CAKE - Rollé

GLUTEN FREE CAKE	1.000 g
Uova	1.100 g
Acqua	100 g
Zucchero	150 g
Totale	2.350 g

Lavorazione:

Montare gli ingredienti in planetaria con frusta a forte velocità per 5 min. ca. Colare su teglia con carta da forno

Cottura: Forno statico 220°C per 6 minuti circa con valvola chiusa – Rotor 190°C



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com