

GLUTEN FREE CAKE - Crostata

GLUTEN FREE CAKE	900 g
Amido di mais	100 g
Burro	300 g
Uova	150 g
Acqua	100 g
Totale	1.550 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare in frigorifero a +4°C

Stendere all'altezza di 4 mm e foderare una tortiera per crostata, guarnire con confettura a piacere oppure DELIFRUIT.

Formare una griglia con lo stesso impasto.

Cottura: Forno statico 200°C per 25 minuti circa - Rotor 185°C.

Quando fredda decorare con zucchero a velo.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com