

GLUTEN FREE CAKE - Biscotti stampati

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

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 2 min. ca.

Riposo a +4°C

Stendere all'altezza di 4,5 mm e stampare con tagliapasta, depositare su teglia con carta da forno.

Cottura: Forno statico 205°C per 13 minuti circa con valvola aperta - Rotor: 185°C



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com