

# GRANFESTA - Chiacchiere vegane

|                    |         |
|--------------------|---------|
| GRANFESTA          | 1.100 g |
| Zucchero           | 200 g   |
| Vino bianco secco  | 330 g   |
| Latte di soia      | 130 g   |
| Margarina vegetale | 50 g    |
| BACK PULVER        | 10 g    |
| CITRONOVA          | 10 g    |
| VANISTAR           | 5 g     |
| Totale             | 1.835 g |

## Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo, che risulterà piuttosto consistente.

Riposo dell'impasto: 5 min. ca.

Formare in sfogliatrice dando tre pieghe a tre.

Riposto dell'impasto: 5 min. ca.

Stendere all'altezza di 1 mm. Tagliare nella forma desiderata. Friggere a 175°C. passare in zucchero semolato. Completare con DOLCEDEKOR.



*La qualità piace!*



info@komplet.com  
www.komplet.com