

MANDELSOFT - Baci di Dama alle mandorle

KOMPLET MANDELSOFT

MANDELSOFT	700 g
Burro	500 g
Farina debole	500 g
Totale	1.700 g

Lavorazione:

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Stendere all'altezza di 1 cm e stampare dei dischetti con taglia pasta, formando poi delle palline. Distribuirle su teglia con carta da forno.

Cuocere a 180°C per 15 minuti circa con valvola chiusa. Rotor 160°.

Quando freddi, accoppiare con cioccolato di copertura fondente SAN FELIPE.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com