

MANDELSOFT - Cake alle mandorle

KOMPLET MANDELSOFT

MANDELSOFT	1.000 g
Burro morbido	400 g
Uova	400 g
Totale	1.800 g

Aggiungere mescolando lentamente

GOCCINE CIOCCOLATO MIGNON	100 g
Canditi (cubetti arancio)	200 g
Totale Aggiungere mescolando lentamente	300 g

Lavorazione:

Mescolare Mandelsoft con burro e uova in planetaria con spatola alla media velocità per 3 minuti circa. Aggiungere le gocchine e i canditi, quindi colare negli appositi stampi unti. Cottura: per stampi da 450 g: 50 minuti circa a 180°C. Rotor 160°.

Quando freddi, capovolgere e decorare con POLVERE DI NEVE EXTRA.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com