

EXTRACAKE KONZ - Torta di mele

KOMPLET EXTRACAKE KONZ.

EXTRACAKE KONZ.	1.000 g
Farina di grano tenero	200 g
Zucchero	800 g
Olio di Semi	900 g
Uova	900 g
Totale	3.800 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola alla media velocità per 3 minuti circa.
Colare gr. 400 di impasto negli stampi carta, guarnire con gr. 100 di mele .
Cottura: 190°C per 35 minuti circa. Rotor 170°.
Quando fredda gelatinare e decorare con POLVERE DI NEVE EXTRA.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com