

# BLACK SOFT - Tenerina all'amarena

## KOMPLET BLACK SOFT

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| BLACK SOFT                       | 1.000 g |
| Burro                            | 400 g   |
| Uova                             | 400 g   |
| DELIFRUIT DAILY CILIEGIA AMARENA | 600 g   |
| Totale                           | 2.400 g |

### Lavorazione:

Impastare BLACK SOFT con il burro sciolto quindi incorporare le uova.

Amalgamare bene il tutto ed alla fine incorporare DELIFRUIT DAILY CILIEGIA AMARENA.

Colare su stampo.

Cottura: 180°C per ca. 25 – 30 minuti. Rotor 160°.



*La qualità piace!*



info@komplet.com  
www.komplet.com