

DOLCE AMOR - Torta marmorizzata

DOLCE AMOR	1.000 g
Margarina	500 g
Uova	500 g
Totale	2.000 g

Nella metà dell'impasto

Cacao	35 g
Zucchero	25 g
Rum	40 g
Totale Nella metà dell'impasto	100 g

Lavorazione:

Mescolare a media velocità DOLCE AMOR, margarina e uova. Versare la metà di questo impasto nello stampo. Nell'altra metà rimasta, amalgamare bene cacao, zucchero e rum, quindi versare sopra l'impasto chiaro.

Temperatura del forno: 170-180°C. Rotor 150°-160°.

Tempo di cottura: 60-75 min. circa, in base al formato dello stampo



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com