

VALBELLA SOFT- Tranci nocciola - lampone

VALBELLA SOFT	1.000 g
Farina di grano tenero	250 g
Burro	300 g
Uova	150 g
Totale	1.700 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti a frolla stendere all'altezza di 7 mm, foderando lo stampo teglia dolci al taglio.

Formare il bordo e colarvi all'interno CONFIBEL LAMPONE. Formare una griglia con lo stesso impasto.

Cottura: 180°C per 60 minuti circa. Rotor 160°.
Quando fredda, gelatinare e decorare con mandorle affettate.

Zuccherare con POLVERE DI NEVE EXTRA.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com