

VALBELLA SOFT- Tranci nocciola - ribes rosso

VALBELLA SOFT	1.500 g
Uova	450 g
Burro/Margarina	450 g
Cannella in polvere	15 g
Totale	2.415 g

Lavorazione:

Mescolare in planetaria con spatola tutti gli ingredienti per 3 minuti circa a media velocità.

Colare l'impasto in teglia dolci al taglio imburata all'altezza di 2 cm. Stendervi uno strato di DELIFRUIT RIBES ROSSO e formare con sac a poche una griglia con bocchetta molto sottile. Decorare con mandorle affettate

Cottura: 180°C per 60 minuti circa. Rotor 160°.
Quando fredda zuccherare con POLVERE DI NEVE EXTRA.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com