

PAN DELLA VIGNA - Biscotti della vigna

PAN DELLA VIGNA	850 g
Amido	150 g
Burro	600 g
Zucchero	450 g
Uova	100 g
Totale	2.150 g

Lavorazione:

Impastare burro e zucchero fino ad ottenere un composto omogeneo

Aggiungervi poi le uova e per ultimo aggiungervi PAN DELLA VIGNA e amido.

Stendere all'altezza di 6 mm tagliare con tagliapasta distribuire su teglia con carta da forno.

Cottura : 190°C per 12 minuti circa



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com