

PASTE DI MANDORLA - Fave dei morti

PERSIPAN	1.000 g
Zucchero a velo	900 g
Albume	80 g
Baking powder	5 g
Bicarbonato d'ammonio	4 g
Totale	1.989 g

Lavorazione:

Impastare tutto assieme, quindi formare dei filoncini, tagliare dei piccoli cilindri e passarli in zucchero semolato.

Cottura: 100°C per 10 minuti circa.

N.B.: è possibile aromatizzare l'impasto con cacao o altro.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com