

JOGOSOFT Ricotta e cioccolato

JOGOSOFT	1.000 g
Olio di Semi	400 g
Acqua	350 g
Ricotta	300 g
Gocce di cioccolato	0 g
Zucchero	150 g
Farina	80 g
PALERMO LIMONE	50 g
Totale	2.330 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria (ad esclusione delle gocce di cioccolato) con spatola a media velocità per 3 minuti circa, sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Aggiungere le gocce di cioccolato, mescolando brevemente.

Colare 550 gr in STAMPO TONDO e cospargere abbondantemente con zucchero semolato.

Cottura: 190° C per 40 minuti circa. Rotor 175° C.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com