

VALBELLA SOFT - Baci di dama

VALBELLA SOFT	800 g
Burro	500 g
Farina di grano tenero (320W)	450 g
Totale	1.750 g

Lavorazione:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo

Stendere all'altezza di cm 1 e stampare dei dischetti con taglia pasta, formando poi delle palline.

Distribuirle su teglia con carta da forno.

Cottura:

180°C per 20 minuti circa con valvola chiusa. Rotor 160°.

Quando freddi accoppiare con cioccolato di copertura fondente SAN FELIPE.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com