

VALBELLA SOFT - Tarte au chocolat

VALBELLA SOFT	1.000 g
Uova	150 g
Burro	300 g
Farina di grano tenero	250 g
Totale	1.700 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti a frolla. Stendere all'altezza di 7mm, foderarvi uno stampo per crostate. Formare il bordo e colarvi una miscela formata da 2/3 di KIDDY CHOCO e 1/3 di copertura SAN FELIPE FONDENTE.

Coprire il tutto con uno strato di frolla.

Spolverare a piacere zucchero a velo

Cottura: 190°C per 30 min. ca. Rotor 170°.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com