

PASTE DI MANDORLA - Baci di Dama

PASTA MANDORLE MO "PREMIUM"	1.000 g
Zucchero	300 g
Burro morbido	650 g
Farina biscotto	650 g
Totale	2.600 g

Lavorazione:

Impastare PASTA MANDORLE MO con lo zucchero, aggiungere il burro ed infine la farina. Lasciare riposare in frigorifero. Formare. Cuocere a 175°C per 25 minuti circa. Rotor 160°. Accoppiare quando freddi.

Per BACI DI DAMA al cacao: aggiungere 200 gr. di cacao in polvere.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com