La dualità piace!

PASTE DI MANDORLA - Pastine da Tè

PASTA MANDORLE MO "PREMIUM"	1.000 g
Zucchero a velo	500 g
Albume	150 g
Totale	1.650 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti assieme aggiungendo l'albume gradualmente. A piacere aromatizzare con aroma limone da forno.

Formare e decorare a piacere.

Cottura: 220°C fino a completa doratura. Rotor 200°.



