

TORTA FACILE - Brasilia

TORTA FACILE	1.000 g
Uova	450 g
Olio di Semi	400 g
Acqua	100 g
Cioccolato fondente	100 g
Caffè liofilizzato	20 g
Totale	2.070 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti, tranne il cioccolato, in planetaria per 3-4 minuti sino ad ottenere un impasto liscio, quindi incorporare il cioccolato rasato a parte.

Cottura: in stampo unto per 40-45 minuti circa a 180-190°C.
Rotor 160°-170°.

Glassare con cioccolato al latte MARACAIBO e decorare a piacer e.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com