

TORTA FACILE - Trillo del diavolo

TORTA FACILE	1.000 g
Uova	450 g
Olio di Semi	400 g
Noce moscata	5 g
Totale	1.855 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti per 3 / 4 minuti sino ad ottenere un impasto liscio.

Su fondo di frolla precotto a vuoto per 10 minuti circa, spalmare DELIFRUIT LAMPONE e porre in modo casuale della TRADITION MELA. Coprire quindi il tutto con l'impasto, spolverare con zucchero semolato e cuocere per 40 minuti circa a 180°-190°C. Rotor 160°-170°.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com