

TORTA FACILE - Torta del viandante

TORTA FACILE	1.000 g
Uova	500 g
Burro/Margarina	500 g
Totale	2.000 g

Lavorazione:

Montare tutto assieme per 5 minuti con frusta (a piacere aggiungere aroma arancio), quindi colare su stampo unto e cuocere per 35 180°-190°C. Rotor 160°-170°.

Farcire e decorare a piacere.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com