

PASTE DI MANDORLA - Crostata della corona

Montata leggera alle mandorle

PERSIPAN	700 g
Farina	600 g
Burro	600 g
Zucchero	200 g
Albume	80 g
Totale Montata leggera alle mandorle	2.180 g

Lavorazione:

Foderare con frolla una tortiera con bordo h. 3 cm.
Stendere uno strato di confettura lampone.

Montare la Pasta di Mandorle, burro e zucchero.
Aggiungere l'albume e la farina. Formare con
bocchetta riccia a forma di corona al di sopra della
confettura lampone.

Cottura: 180 - 190°C per 25 minuti ca. Rotor 160°-170°.
Spolverare con zucchero a velo.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com