

EXTRACAKE KONZ - Sbrisolona

EXTRACAKE KONZ.	1.000 g
Farina debole	1.600 g
Zucchero	1.200 g
Burro	1.600 g
Mandorle affettate tostate	800 g
Totale	6.200 g

Lavorazione:

Impastare in planetaria con spatola alla media velocità EXTRACAKE KONZ, farina, mandorle e zucchero.

Aggiungervi poi il burro in pezzi, impastando fino ad ottenere un impasto granuloso.

Depositare in stampo unto. Decorare con mandorle intere.

Cottura: 200°C per 25 minuti circa. Rotor 180°.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com