

FROLLA MIX - Ciambelline di frolla

FROLLA MIX	1.000 g
Latte	150 g
Burro fuso	150 g
Uova	150 g
Bicarbonato d'ammonio	10 g
Totale	1.460 g

Lavorazione:

Impastare il tutto. Lasciare riposare l'impasto 1 h in frigorifero. Formare dei cilindri del diametro di 0,5 cm., tagliarli nella lunghezza di cm. 5 ed avvolgerli ad anello. Depositare su teglia.

Cottura: 220° C per 12 min. ca. Rotor 200°.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com