

FLORENTA - Foglie da the

Burro morbido	100 g
Albume	100 g
FLORENTA	150 g
Farina debole	50 g
Pistacchi tritati	100 g
Totale	500 g

Lavorazione:

Mescolare assieme il burro morbido e l'albume. Aggiungere mescolando brevemente la FLORENTA e la farina debole. Aggiungere i pistacchi tritati mescolando lentamente. Formare con bocchetta diam. 5 mm su carta da forno.

Cottura: 200°C per 10 min. ca. Rotor 180°.

E' possibile sostituire i pistacchi tritati con altra frutta secca tritata a piacere (mandorle, nocciole, ecc...)



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com