

DREISAAT - Biscotti ai tre semi (lino, sesamo, lupino)

DREISAAT	850 g
Amido	150 g
Burro	600 g
Zucchero	450 g
Uova	100 g
Totale	2.150 g

Lavorazione:

Impastare burro e zucchero fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungervi poi le uova e per ultimo aggiungervi DREISAAT e amido. Stendere all'altezza di 6 mm, tagliare con tagliapasta e distribuire su teglia con carta da forno. Cottura 190°C per 12 minuti circa.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com