

MANDELSOFT - Parrozzo alle mandorle

MANDELSOFT	1.000 g
Uova	400 g
Burro morbido	400 g
Farina di mandorle	150 g
Totale	1.950 g

Lavorazione:

Montare gli ingredienti in planetaria con spatola ad alta velocità fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Colare l'impasto in stampo unto a mezza sfera.

Cottura: 190°C per 50 min. ca. per gr 500. Rotor 170°.

Quando freddo glassare con KIDDY CHOCO e decorare con POLVERE DI NEVE EXTRA.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com