

FROLLA MIX - Canestrelli

FROLLA MIX	1.000 g
Burro/Margarina	500 g
Tuorli	200 g
Totale	1.700 g

Lavorazione:

Montare in planetaria con spatola ad bassa velocità burro – margarina con i tuorli cotti fino ad ottenere un impasto liscio, aggiungervi FROLLA MIX mescolando fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Stendere all'altezza di 7 mm e stampare con tagliapasta Ø 4 cm, asportando il centro.

Cottura: 180° C per 12 min. ca. Rotor 160°.

Ancora tiepidi spolverare con POLVERE DI NEVE EXTRA.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com