

MANDELSTOFT - Almond Cookies

MANDELSTOFT	1.000 g
Burro	200 g
Uova	200 g
GOCCINE CIOCCOLATO MIGNON	130 g
Totale	1.530 g

Lavorazione:

Mescolare Mandelsoft burro e uova in planetaria con spatola alla media velocità per 3 minuti circa. Aggiungervi quindi le gocce di cioccolato mescolando brevemente. Formare un cilindro del diam. di 4 cm e posizionare in frigorifero per 2 ore ca.

Estrarre dal frigorifero e tagliarvi dei dischi di 1 cm di spessore. Distribuire su teglia con carta da forno.

Cottura: 10 min. ca. a 220°C cielo – 200°C platea



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com