

MANDELSOFT - Cartucce napoletane

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

Lavorazione:

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

Colare l'impasto aiutandosi con sac à poche nelle cannule fino alla metà delle stesse, precedentemente foderate con l'apposita carta.

Cottura: 190°C per 20 min. ca. Rotor 170°.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com