

PASTA MANDORLA MO- *Torta Delizia*

PASTA MANDORLE MO "PREMIUM"	1.000 g
Zucchero a velo	500 g
Miele	80 g
Uova	150 g
Aroma: Vanillina	0 g
Aroma limone	0 g
Totale	1.730 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti con spatola per 3 minuti ca. Riposo 8 ore ca. cuocere a 220-230°C ca. - Rotor 200-210°C



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com