

MANDELSOFT - Crostata di ciliegia

MANDELSOFT	700 g
Farina debole 180W	300 g
Burro	400 g
Uova	150 g
Totale	1.550 g

Farcitura

DELIFRUIT CLASSIC CILIEGIA ROSSA	1.200 g
Totale Farcitura	1.200 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti a frolla. Stendere all'altezza di 7mm, foderarvi uno stampo per crostate. Formare il bordo e colarvi all'interno DELIFRUIT CLASSIC ciliegia rossa. Formare una griglia con lo stesso impasto. Cottura: 190°C per 25 min. ca. Rotor 170°. Quando fredda decorare il bordo con POLVERE DI NEVE EXTRA.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com