

MANDELSOFT - Torta in anello

MANDELSOFT	800 g
Burro	500 g
Farina di grano tenero	450 g
Totale	1.750 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti a frolla. Stendere all'altezza di 15mm. Intagliarvi un disco utilizzando un anello in acciaio per semifreddi, depositare il tutto su teglia con carta da forno.

Cottura: 190°C per 25 min. ca. Rotor 170°.

Quando fredda decorare il bordo con POLVERE DI NEVE EXTRA, colarci centralmente della crema pasticcera e guarnire con frutti di bosco.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com