La qualità piace!

JOGOSOFT - Biscotti con Jogosoft e arancia

JOGOSOFT	1.500 g
Succo d'arancio	200 g
Olio di Semi	200 g
FAVORIT ORANGE	20 g
Totale	1.920 g

Lavorazione:

Impastare il tutto in planetaria con foglia mescolando alla media velocità fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Stendere in sfogliatrice all'altezza di 4mm, stampare con tagliapasta del diametro di 3,5 cm, depositare su carta da forno.

Cottura: 200°C per 8 minuti ca. Rotor 180°.

Quando freddi conservarli in busta.



