

B + S - Anicini

B + S	200 g
Farina debole	500 g
Zucchero	350 g
Uova	750 g
Semi di anice	50 g
Totale	1.850 g

Lavorazione:

Montare in planetaria B+S, zucchero, uova e 250 g di farina per 10 minuti circa. Aggiungere mescolando a mano la restante farina e i semi di anice. Colare su carta da forno con sacchetto e bocchetta ø 30 mm.

COTTURA:

200°C per 9 minuti circa. Rotor 180°.

Dopo la cottura tagliare i filoni all'altezza di 1 cm e tostare.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com