

# FROLLA MIX - Frollini Albicocca

|                 |         |
|-----------------|---------|
| FROLLA MIX      | 1.000 g |
| Burro/Margarina | 500 g   |
| Uova            | 150 g   |
| Totale          | 1.650 g |

## Lavorazione:

Montare in planetaria con spatola ad bassa velocità tutti gli ingredienti.

Stendere all'altezza di 5 mm

Stampare con tagliapasta Ø 6 cm, lucidare con acqua e zucchero, decolorare con zucchero semolato e dopo sitare su carta da forno. Ultimare con CONFIBEL ALBICOCCA.

Cottura: 200° C per 15 min. ca. Rotor 180°.



*La qualità piace!*



info@komplet.com  
www.komplet.com