

PASTA MANDORLA MO- Esse alle mandorle

PASTA MANDORLE MO "PREMIUM"	150 g
Farina	1.000 g
Burro	600 g
Zucchero a velo	300 g
Uova	200 g
Totale	2.250 g

Lavorazione:

montare burro, zucchero e PASTAMANDORLE MO, aggiungere le uova ed in ultimo la farina mescolando lentamente. Cottura 180° C per 12 minuti circa. Rotor 160°C

In sostituzione del prodotto Pastamandorle MO si può anche utilizzare il prodotto PERSIPAN usando sempre le stesse quantità.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com