

JOGOSOFT - Jogosoft al Marsala

JOGOSOFT	1.000 g
Olio d'oliva	400 g
Marsala	400 g
Acqua	100 g
Albicocche secche	80 g
Noci	100 g
Scorze d'arancia macinate medio-fini	100 g
Cannella in polvere	5 g
Totale	2.185 g

Lavorazione:

Mescolare per 3 minuti circa a forte velocità con spatola JOGOSOFT, olio, marsala e l'acqua.
Incorporare infine albicocche, noci, scorze d'arancia e cannella.

Colare su stampi a piacere.

Temperatura del forno: 170°-180°C. Rotor 150°-160°.

Tempo di cottura: 45 minuti circa.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com