

DOLCE AMOR - Rose del deserto

DOLCE AMOR	500 g
Farina debole	500 g
Burro/Margarina	250 g
Uova	300 g
BACK PULVER	10 g
Uvetta sultanina	300 g
PASTMANDARINO TOP colorato	20 g
Totale	1.880 g

Lavorazione:

Mescolare in planetaria con spatola a bassa velocità DOLCE AMOR, farina debole, burro-margarina, zucchero, uova, BACK PULVER e PASTLIMONE TOP fino ad ottenere un impasto omogeneo, aggiungervi poi l'uvetta mescolando brevemente. Formarvi delle palline, rotolandole poi nei corn-flakes. Depositare su teglia con carta da forno, pennellare con uovo e decorare con mandorle.

Cottura: 200°C per 15 minuti circa. Rotor 180°.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com