La dualità piace!

B + S - Soave

B + S	600 g
Farina debole	600 g
Zucchero	800 g
Uova	1.000 g
Acqua	400 g
PERSIPAN	200 g
CABO BLANCO W5009	500 g
Burro/Margarina	500 g
Totale	4.600 g

Lavorazione:

Sciogliere il cioccolato con la margarina / burro ed aggiungerlo agli altri ingredienti. Montare il tutto per 12 minuti circa.

Versare in stampi altezza 2 cm e cuocere a 200°C per 20/25 minuti ca. Rotor 180°.



