

B + S - Torta tipo Mantovana

B + S	600 g
Fecola di patate	800 g
Uova intere	1.400 g
Zucchero	1.200 g
Totale	4.000 g

Lavorazione:

Montare tutti gli ingredienti assieme per 9-10 minuti ca. Colare su stampi unti.

Cottura: 170°C per 40-45 minuti ca. Rotor 150°.

Dopo la cottura spolverare con POLVERE DI NEVE.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com