

PASTA MANDORLE MO- Baci d'Alassio

PASTA MANDORLE MO "PREMIUM"	1.000 g
Zucchero a velo	500 g
Albume	200 g
Cacao	150 g
Briciole di Pan di Spagna	500 g
Totale	2.350 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria, aggiungendo l'albume gradualmente. Formare.

Cottura: 200°C forno ventilato.

Lasciar raffreddare, quindi accoppiare come d'abitudine.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com