JOGOSOFT - Tulipe yogurt e pinoli

JOGOSOFT	1.000 g
Acqua	500 g
Olio di Semi	400 g
CABO BLANCO W5009	300 g
Pinoli	150 g
KIT TULIPE	0 g
Totale	2.350 g



Mescolare JOGOSOFT, acqua e olio in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Aggiungere mescolando brevemente il CABO BLANCO sminuzzato e i pinoli. Colare in stampi TULIPE (100 g ca.)

Cottura: 190° C per 30-35 minuti circa – Rotor 175°

Quando freddi decorare a piacere.



