

VEGA CAKE- Tulipe carote e mandorle Vegani

VEGA CAKE	1.000 g
Olio di Semi	300 g
Succo di carote	450 g
Farina di mandorle	150 g
Acqua	100 g
KIT TULIPE	0 g
Totale	2.000 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a media velocità per 3 minuti circa. Colare in stampi TULIPE (100 g ca.) Decorare con zucchero in granella e mandorle affettate.

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

Quando freddi spolverare con DOLCE DEKOR.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com