

GLUTEN FREE CAKE- Tulipe ai marroni glutenfree

GLUTEN FREE CAKE	1.000 g
Olio di Semi	400 g
Uova	500 g
Acqua	200 g
KIT TULIPE	0 g
Totale	2.100 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Colare in stampi TULIPE (80 g).

Cottura: 190° C per 35-40 minuti circa – Rotor 175°

Quando freddi farcire con crema di marroni e decorare a piacere.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com