

VALBELLA SOFT - Baci al pistacchio

KOMPLET VALBELLA SOFT

VALBELLA SOFT	800 g
Farina debole tipo "0"	500 g
Burro	500 g
Totale	1.800 g

Farcitura

KIDDY CREME PISTACCHIO	0 g
Totale Farcitura	0 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Stendere all'altezza di 1 cm, stampare dei dischetti con tagliapasta (diametro 3 cm).

Formare poi delle palline e distribuire su teglia con carta da forno.

Cottura: Statico 180°C per 20 minuti circa. Rotor 170°C con valvola chiusa.

Quando freddi accoppiare con KIDDY CREME PISTACCHIO.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com