## La dualità piace!

## FROLLA MIX - Biscotto Donut

## **KOMPLET FROLLA MIX**

| FROLLA MIX         | 1.000 g |
|--------------------|---------|
| Burro              | 400 g   |
| Uova               | 150 g   |
| KIDDY COVER BIANCO | 0 g     |
| Totale             | 1.550 g |

## Lavorazione:

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

Stendere all'altezza di 5 mm, stampare i biscotti diametro 6 cm e depositare su teglia con carta da forno.

Stampare aggiungendo un foro centrale. Cottura: Statico 195°C per 15 minuti circa. Rotor 185°C con valvola aperta.

Quando freddi glassare con KIDDY COVER BIANCO e decorare a piacere con fiori eduli.



