

GLUTEN FREE CAKE - Red Velvet Cookies

KOMPLET GLUTEN FREE CAKE

GLUTEN FREE CAKE	1.000 g
Burro	300 g
Uova	200 g
Zucchero di canna	150 g
Sale	5 g
Colorante Rosso liposolubile	0 g
CABO BLANCO W5009	400 g
Totale	2.055 g

Lavorazione:

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

Aggiungere a fine impasto CABO BLANCO sminuzzato.

Formare un cilindro dal diametro 3 cm, tagliare all'altezza di 3 cm (20 g circa). Depositare su teglia con carta da forno ed appiattire leggermente.

Cottura: Statico 195°C per 15 minuti circa. Rotor 185°C con valvola aperta.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com