

MANDELSOFT - Biscotto Narciso

KOMPLET MANDELSOFT

MANDELSOFT	700 g
Farina debole tipo "0"	300 g
Burro	400 g
Uova	150 g
KIDDY FRUIT LIMONE	0 g
DOLCEDEKOR	0 g
Totale	1.550 g

Lavorazione:

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

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

Stampare la metà aggiungendo un foro centrale.

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

Quando freddi accoppiare con KIDDY FRUIT LIMONE e spolverare la metà con il foro con DOLCEDEKOR.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com