

FROLLA MIX - Halloween Tart

FROLLA MIX	1.000 g
Burro	400 g
Uova	150 g
Totale	1.550 g

Lavorazione:

Impastare il tutto sino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Stendere all'altezza di 4 mm, foderare uno stampo per crostate. Farcire e livellare con DELIFRUIT CLASSIC CILIEGIA NERA/ROSSA/LAMPONE.

Formare due sfere di pasta frolla per gli occhi e completare con strisce di frolla (come da foto).

Cottura: Statico 200°C per 25 minuti circa. Rotor 185°C.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com