

CAKE SALE GOURMET - Baci salati

KOMPLET CAKE SALE' GOURMET

CAKE SALE' GOURMET	800 g
Burro	500 g
Acqua	150 g
Amido	100 g
Uova	100 g
TOMATO SNACK	200 g
aggiungibile a piacere	0 g
Totale	1.850 g

Lavorazione:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo

Stendere all'altezza di 1 cm e stampare dei dischetti con taglia pasta (diametro 2,5 cm - 10 g circa).

Formando poi delle palline e distribuirle su teglia con carta da forno.

Cottura: Statico 180°C per 15 minuti circa.

Rotor 170° con valvola chiusa.

Quando freddi accoppiare con formaggio spalmabile aromatizzato a piacere.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com