

RISOLATTE - Budino riso e cannella

KOMPLET RISOLATTE

RISOLATTE	1.000 g
Uova	500 g
Zucchero a velo	200 g
Cannella in polvere	5 g
Totale	1.705 g

Lavorazione:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola a bassa velocità per 3 min. circa.

Colare 100 g di impasto in stampi d'alluminio monoporzione unti.

Cottura:

Cuocere a bagno maria in forno statica a 190°C per 35 minuti.

Rotor 175°C.

Quando freddi decorare con POLVERE DI NEVE o DOLCEDEKOR.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com