

# FROLLA MIX - Frollini tutto nocciola

## KOMPLET FROLLA MIX

|                    |         |
|--------------------|---------|
| FROLLA MIX         | 1.000 g |
| Burro morbido      | 500 g   |
| Farina di nocciole | 300 g   |
| Uova               | 200 g   |
| Totale             | 2.000 g |

### Lavorazione:

Montare in planetaria con spatola burro morbido e uova per 5 min. circa a medio-alta velocità.

Aggiungervi la farina di nocciole e FROLLA MIX, mescolando a bassa velocità per un ulteriore minuto.

Formare con bocchetta riccia su teglia con carta da forno.

Cottura: Statico 195°C per 18 minuti circa. Rotor 185°C con valvola aperta.

Quando freddi accoppiare con KIDDY NOISETTE FORNO.



*La qualità piace!*



info@komplet.com  
www.komplet.com