

MANDELSOFT - Biscotti S. Valentino

KOMPLET MANDELSOFT

MANDELSOFT	1.000 g
Burro	200 g
Uova	200 g
Noci tritate	130 g
Cacao amaro	20 g
Totale	1.550 g

Lavorazione:

Mescolare MANDELSOFT, burro, uova e cacao in planetaria con spatola alla bassa velocità per 3 minuti circa.

Aggiungervi quindi le noci spezzate mescolando brevemente.

Stendere all'altezza di 8 mm e stampare a forma di stella, quindi distribuire su teglia con carta da forno

Cottura: Statico 15 min. a 200°C. Rotor 190°C.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com