

MANDELSOFT - Mandorle e miele

KOMPLET MANDELSOFT

MANDELSOFT	1.000 g
Uova	400 g
Acqua	300 g
Miele	200 g
Olio di Semi	200 g
Totale	2.100 g

Lavorazione:

Impastare gli ingredienti con spatola a media velocità per 3 minuti circa, sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Colare in STAMPO unto.

Cospargere con mandorle affettate.

Cottura (per stampo da 600 g): 190° C per 40 minuti circa. Rotor 170° C.

Quando fredda, decorare con miele.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com