

MANDELSOFT - Cake alle mandorle

MANDELSOFT	1.000 g
Burro morbido	500 g
Uova	500 g
Gocce di cioccolato	100 g
Candito arancio	200 g
Totale	2.300 g

Lavorazione:

Mescolare MANDELSOFT con il burro e le uova in planetaria con spatola media velocità per 3 minuti circa.

Aggiungere poi le gocce di cioccolato e l'arancio candito 6x6, mescolando lentamente.

Colare negli appositi stampi unti.

Cottura: per stampi da gr 450: 40 minuti ca. a 180°C. Rotor 160°. Quando freddi capovolgere e decorare con POLVERE DI NEVE EXTRA.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com