

VALBELLA SOFT - Biscotti all'olio d'oliva

VALBELLA SOFT	850 g
Farina di grano tenero	150 g
Olio d'oliva	200 g
Uova	150 g
Totale	1.350 g

Lavorazione:

Impastare il tutto fino ad ottenere un composto uniforme.

Stendere all'altezza di 6 mm stampare e depositare su teglia.

Cottura 200°C per 12 minuti circa. Rotor 180°.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com