

VALBELLA SOFT - Crostata sottobosco

VALBELLA SOFT	1.000 g
Farina di grano tenero	250 g
Burro	300 g
Uova	150 g
Totale	1.700 g

Lavorazione:

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti a frolla. Stendere all'altezza di 7mm, foderarvi uno stampo per crostate. Formare il bordo e colarvi all'interno DELIFRUIT DAILY CILIEGIA AMARENA. Formare una griglia con lo stesso impasto.

Cottura: 190°C per 30 min. ca. Rotor 170°.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com