

VALBELLA SOFT - Frolla con farina di castagne

VALBELLA SOFT	850 g
Burro	200 g
Farina di castagne	150 g
Uova	150 g
Totale	1.350 g

Lavorazione:

Modalità d'impiego:

Impastare il tutto a frolla. Stendere all'altezza di 6 mm. Stampare con taglia pasta e depositare su teglia.

Cottura. 190°C per 15 min ca. Rotor 170°.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com