

VALBELLA SOFT - Valbella con farina di castagne

VALBELLA SOFT	900 g
Acqua	75 g
Olio di Semi	450 g
Farina di castagne	150 g
Uova	300 g
Totale	1.875 g

Lavorazione:

mescolare tutti gli ingredienti per 3 minuti con spatola a forte velocità. Colare in stampo unto fino ai 2/3 dello stesso.

Cottura. 180°C per 40 min ca. Rotor 160°.

Quando fredda glassare con KIDDY CHOCO e decorare a piacere.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com