

TORTA FACILE - Biscotto del pescatore

TORTA FACILE	1.100 g
Farina debole	400 g
Burro	500 g
Uova	750 g
Mandorle intere	250 g
Uvetta sultanina	1.250 g
Totale	4.250 g

Lavorazione:

Modalità di impiego:

Impastare TORTA FACILE, farina, burro e uova in planetaria con spatola alla media velocità fino ad ottenere un composto cremoso ed omogeneo. Aggiungere poi l'uvetta e le mandorle/pinoli mescolando per un ulteriore minuto. Formare con sac a poche su carta da forno con bocchetta diam. 20 mm, pezzature da 50/60 g. Lucidare con uovo.

Cottura: 200°C per 20 minuti ca. Rotor 180°.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com