

EXTRACAKE KONZ - Torta mais e nocciole

EXTRACAKE KONZ.	1.000 g
Zucchero	800 g
Farina di mais	200 g
Uova	900 g
Olio di Semi	900 g
Farina di nocciole	50 g
Totale	3.850 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola alla media velocità per 3 minuti circa.

E' possibile aggiungere a piacere nell'impasto goccioline di cioccolato o frutta candita.

Colare gr. 500 di impasto negli stampi carta

Cottura: 190°C per 35 minuti circa. Rotor 170°. Quando fredda decorare con POLVERE DI NEVE EXTRA.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com