

VEGA CAKE - Cookies ai fiocchi d'avena e uvetta

VEGA CAKE	1.000 g
Cannella in polvere	15 g
Margarina	300 g
Acqua	180 g
Totale	1.495 g

Aggiungere:

Uvetta sultanina	200 g
FIOCCHI AVENA	200 g
Totale Aggiungere:	400 g

Lavorazione:

Mescolare Vega Cake, margarina ed acqua in planetaria con spatola a media velocità per 2 minuti circa, aggiungendo alla fine l'uvetta e i fiocchi d'avena.

Formare un cilindro del diametro 4 cm e posizionarlo in frigorifero per 2 ore circa. Estrarlo dal frigo e tagliare dei dischi di 1 cm di spessore.

Distribuire su teglie con carta da forno.

Cottura: 190°C per 12-15 minuti circa. Rotor 170°.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com