

PASTA MANDORLE MO- Pastine da té

PASTA MANDORLE MO "PREMIUM"	1.000 g
Zucchero a velo	500 g
Albume	150 g
Aroma limone	0 g
Totale	1.650 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti assieme aggiungendo l'albume gradualmente. Formare. Cottura: 220°C fino a completa doratura. - Rotor 210°C



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com