

PASTA MANDORLE MO-Torta greca

PASTA MANDORLE MO "PREMIUM"	1.000 g
Zucchero	300 g
Margarina	500 g
Uova	950 g
Farina tipo "00"	200 g
Mandorle macinate	300 g
Totale	3.250 g

Lavorazione:

Modalità d'impiego: montare PASTA MANDORLE MO con lo zucchero e margarina sino ad ottenere un impasto liscio. Aggiungere le uova gradualmente. Incorporare infine con spatola, farina e mandorle tritate. Foderare degli stampi con pasta sfoglia, tirata a 3 mm e bucata. Riempire sino a 3/4 del bordo con il ripieno. Ripiegare i bordi della sfoglia verso l'interno.

Cottura: 1 h. circa a 175°C. - Rotor 160°C



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com