

PASTA MANDORLE MO-Torta linzer

Farina	1.000 g
Burro	1.000 g
PASTA MANDORLE MO "PREMIUM"	1.000 g
Zucchero	700 g
Cannella in polvere	20 g
Totale	3.720 g

Lavorazione:

Modalità d'impiego: impastare tutti gli ingredienti a frolla.

Riposo della pasta per 1 ora in frigorifero.

Foderare uno stampo e stendere uno strato di DELIFRUIT Lampone, grigliare con lo stesso impasto.

Cuocere a 200°C per circa 25-30 minuti. Spolverare di POLVERE DI NEVE EXTRA - Rotor 180°C



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com