

VEGA CAKE - Pan del Pescatore

VEGA CAKE	1.000 g
Farina debole	500 g
Margarina vegetale	500 g
Acqua	700 g
Uvetta sultanina	1.000 g
Mandorle affettate	400 g
Aromi a piacere	0 g
Totale	4.100 g

Lavorazione:

impastare tutti gli ingredienti assieme tranne la frutta secca, mescolando con foglia o spatola per 5 minuti circa quindi incorporare la frutta secca. Colare su carta da forno con sac a poche.

Cottura: Forno Rotor a 180°C per 20 minuti circa.

Forno Statico a 200° per 20 minuti circa.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com