

VALBELLA SOFT- Trancio alla nocciola

VALBELLA SOFT	1.000 g
Olio di Semi	450 g
Uova	400 g
Acqua	100 g
Pasta Nocciola pura	150 g
Cacao amaro	20 g
Totale	2.120 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti per 3 minuti con spatola a forte velocità. Stendere su teglia DOLCI AL TAGLIO 60x20 cm, grigliare con KIDDY NOISETTE FORNO e decorare con nocciole. Spolverare con zucchero a velo. Ricetta per una teglia.

Cottura. 180°C per 40 min ca. Rotor 160°.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com