



ARROTOLATO

	Base	Cacao
KOMPLET B + S	300 g	300 g
Farina debole	300 g	300 g
Zucchero	500 g	500 g
Uova	700 g	700 g
Acqua	200 g	200 g
Cacao	-	100 g

Modalità d'impiego:

Montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 minuti circa. Stendere su carta da forno.

Cottura: Statico 240°C per 4 minuti con valvola chiusa. Rotor 220°C.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

