



BISCOTTI ALL'UOVO

| | |
|-----------------------|---------|
| KOMPLET B + S | 900 g |
| Farina debole | 300 g |
| Zucchero | 600 g |
| Uova | 1.200 g |
| FAVORIT ORANGE | 10 g |

Modalità d'impiego:

Montare in planetaria B+S, uova e zucchero con frusta a forte velocità per 10 minuti circa. Aggiungere poi, mescolando a mano, la farina setacciata. Formare su teglie unte ed infarinate, con sac à poche bocchetta ø 16 mm. Cospargere di zucchero semolato.

Cottura: Statico 200°C per 10 minuti circa con valvola aperta. Rotor 180°C.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

