

CROSTATA SOTTOBOSCO

KOMPLET Valbella Soft	1.000 g
Farina di grano tenero	250 g
Burro	300 g
Uova	150 g

Farcitura:
Fruitfilling Ciliegia gusto Amarena **q.b.**

Modalità d'impiego:
Impastare tutti gli ingredienti a frolla. Stendere all'altezza di 7mm, foderarvi uno stampo per crostate. Formare il bordo e colarvi all'interno **Fruitfilling Ciliegia gusto Amarena.** Formare una griglia con lo stesso impasto.

Cottura: Statico 190°C per 30 minuti circa. Rotor 170°.

La qualità piace!