



# DOLCE CUORE

## Cuore di frolla

<b>FROLLA MIX</b>	1.500 g
Burro	600 g
Uova	300 g

## **Modalità d'impiego:**

Impastare il tutto sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Stendere all'altezza di 4 mm. Intagliare a cuore (circa 18x20) Depositare su carta da forno.

**Cottura:** 200°C per 13 minuti circa.

Sul primo cuore, formare con bocchetta dei puntoni di farcitura, depositare il secondo cuore, completare con altra farcitura e decorare con frutta fresca o altre decorazioni a piacere.

## Farcitura (giorno precedente)

<b>KIDDY COVER</b>	500 g
Panna fresca	1.500 g

## **Modalità d'impiego:**

Sciogliere KIDDY COVER gusto a scelta, separatamente scaldare la panna. Unire e mescolare assieme, lasciar riposare in frigorifero per una notte. Montare in planetaria con frusta.



*La qualità piace!*



Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**

