



COOKIES DOUBLE CHOCO

GLUTEN FREE CAKE	900 g
Cacao	100 g
Burro	300 g
Uova	200 g
Zucchero di canna	175 g
Sale	5 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Aggiungere a fine impasto 200 g di GOCCINE DI CIOCCOLATO mescolando brevemente.

Formare un cilindro del diametro 6 cm e posizionarlo in frigorifero (+4°C) per 2 ore ca.

Estrarlo dal frigo e tagliarvi dei dischi di 1 cm di spessore. Distribuire su carta da forno.

Cottura: Statico 205°C per 15 minuti circa con valvola chiusa - Rotor: 185°C

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

