



FROLLA E FLORENTA

FROLLA MIX 1000 g

Burro 500 g

Uova 200 g

modalità d'impiego:

Montare in planetaria con spatola ad alta velocità le uova e il burro/margarina sino ad ottenere un impasto soffice, aggiungere **FROLLA MIX** mescolando lentamente fino ad ottenere un composto omogeneo. Formare con sac à poche, bocchetta diametro 12mm ad anello su carta da forno.

Composto croccante:

FLORENTA 500 g

Mandorle affettate 500 g

Mescolare il tutto.

Depositare centralmente il composto croccante.

Cottura: Statico 195°C per 12 minuti circa. Rotor 185°C con valvola aperta. Quando freddi decorare con KIDDY COVER FONDENTE.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!