



HALLOWEEN TART

FROLLA MIX	1000 g
Burro	400 g
Uova	150 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto sino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Stendere all'altezza di 4 mm, foderare uno stampo per crostate. Farcire e livellare con **DELIFRUIT CLASSIC CILIEGIA NERA/ROSSA/LAMPONE**.

Formare due sfere di pasta frolla per gli occhi e completare con strisce di frolla (come da foto).

Cottura: Statico 200°C per 25 minuti circa. Rotor 185°C.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

