

FAVE DEI MORTI

KOMPLET Persipan +	1.000 g
Zucchero a velo	900 g
Albume	80 g
KOMPLET Back Pulver	5 g
Ammonio bicarbonato	4 g

Modalità d'impiego:
Impastare tutto assieme, quindi formare dei filoncini, tagliare dei piccoli cilindri e passarli in zucchero semolato.

Cottura: 100°C per 10 minuti ca.

N.B.: è possibile aromatizzare l'impasto con cacao o altro.

La qualità piace!