



KEY LEMON PIE

Ricetta per frolla

FROLLA MIX	1.000 g
Burro	400 g
Uova	150 g

Modalità d'impiego:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
Stendere l'impasto all'altezza di 4 mm e foderare la base di una **TEGLIA DOLCE AL TAGLIO 60x20**.

Farcitura al limone

KIDDY FRUIT LIMONE	1.500 g
Uova	350 g
Burro sciolto	150 g

Mescolare il tutto in planetaria con frusta mescolando a media velocità, fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.
Colare nella base frolla precedentemente stesa.

Cottura: statico 190°C per 30 minuti circa.
Rotor 170°C.

Raffreddare in negativo.
Porzionare nel formato di 5x5 cm e decorare con panna montata.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!