



MINI DOLCE PASQUA

Variante yogurt:

JOGOSOFT	1.000 g
Acqua	500 g
Olio di semi	400 g
Arancio candito 9x9	200 g

Variante nocciola:

VALBELLA SOFT	1.000 g
Acqua	500 g
Olio di semi	450 g
Uova	300 g
Arancio candito 9x9	200 g

Variante cacao:

BLACK SOFT	1.000 g
Acqua	200 g
Olio di semi	450 g
Uova	300 g
Arancio candito 9x9	200 g

Variante mandorla:

MANDEL SOFT	1.000 g
Acqua	300 g
Olio di semi	300 g
Uova	300 g
Arancio candito 9x9	200 g

Modalità d'impiego:

Miscelare gli ingredienti (ad eccezione dell'arancio candito) a forte velocità con spatola per 3 minuti.

Aggiungervi mescolando lentamente anche l'arancio candito o, in alternativa, gocce di cioccolato, marroni canditi o frutta candita a piacere.

Colare 150 g di impasto in stampo colombina 15 x 10 cm, decorare con mandorle affettate e cospargere con zucchero in granella.

Glassare a piacere con **KIDDY COVER**.

Cottura: Statico 180°C per 25-30 minuti circa. Rotor 160°.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!