



MINI TULIPE al gusto lebkuchen

KOMPLET Black Soft	1.000 g
KOMPLET Lebkuchen	250 g
Olio	450 g
Acqua	360 g
Uova	200 g
Miele	50 g

Da aggiungere:

Gocce di cioccolato	100 g
Nocciole tritate tostate	125 g
*Uva sultanina	110 g
*Rum	15 g

*L'uva sultanina e il Rum sono da miscelare a parte e lasciare riposare per almeno 24 ore in un contenitore chiuso.

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti (tranne l'uvetta) in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Incorporare l'uvetta. Colare in stampi **KOMPLET Mini Tulipe**.

Cottura: Forno statico 190°C per 25-30 minuti. Rotor 175°C.

Quando freddi decorare a piacere.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!