



MINI TULIPE ALLA NORMA

Impasto:

KOMPLET Cake Salè Gourmet	1.000 g
Acqua	800 g
Passata di pomodoro	200 g
Uova	200 g
Olio	400 g

Farcitura:

Melanzane scottate in padella	500 g
Ricotta salata grattugiata	300 g
Pomodorini a cubetti	300 g

Modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola 1 min. a bassa velocità e 3 min. a media velocità. Incorporare la farcitura mescolando un ulteriore minuto.

Colare in stampi **KOMPLET MINI TULIPE** aiutandosi con sac a poche.

Cottura: Statico 190°C per 30 min. ca . Rotor 175°C.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

