



MINI TULIPE CARBONARA

Impasto:

KOMPLET Cake Salè Gourmet	1.000 g
Acqua	900 g
Uova	200 g
Olio	400 g

Farcitura:

Guanciale a cubetti rosolato in padella	600 g
Pecorino grattugiato	100 g
Pepe nero in polvere	1 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

