



MINI TULIPE cioccolato e cocco

Impasto

BLACK SOFT	1000 g
Olio	450 g
Acqua	300 g
Uova	300 g

modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa.

Da aggiungere mescolando brevemente

GOCCINE DI CIOCCOLATO	300 g
Cocco rapé	200 g

Colare in stampi **MINI TULIPE**

Cottura: 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!