



MINI TULIPE RADICCHIO, BRANZI E NOCI

Impasto:

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Acqua o vino bianco	900 g
Uova	200 g
Olio	400 g

Farcitura:

Branzi a cubetti	400 g
Noci sminuzzate	250 g
Radicchio	350 g
<i>scottato in padella con olio</i>	

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 **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

