



MINI TULIPE SALSICCIA E FRIARIELLI

Impasto:

CAKE SALE' GOURMET	1.000 g
Acqua o vino bianco	900 g
Uova	200 g
Olio	300 g

Farcitura:

Salsiccia	350 g
Friarielli	400 g

Entrambi scottati in padella con olio.

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

Numero Verde
800-251859

