

MINI TULIPE LEBKUCHEN E CIOCCOLATO

KOMPLET Black Soft	1.000 g
KOMPLET Lebkuchen	250 g
Olio	450 g
Acqua	360 g
Uova	200 g
Miele	50 g

Da aggiungere:

Goccine di cioccolato	100 g
Nocciole tritate tostate	125 g
*Uva sultanina	110 g
*Rum	15 g

*L'uva sultanina e il Rum sono da miscelare a parte e lasciare riposare per almeno 24 ore in un contenitore chiuso.

modalità d'impiego:
Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola alla media velocità per 3 min. ca.
Aggiungere le goccine e le nocciole, incorporare l'uvetta al rum, quindi colare in stampi **KOMPLET Mini Tulipe.**

Cottura: Forno statico 190°C per 25-30 minuti. Rotor 175°C.

Quando freddi decorare a piacere.

La qualità piace!