



PAN DI SPAGNA NOCCIOLE O MANDORLE

B + S	900 g
Farina debole	600 g
Zucchero	900 g
Uova	1.050 g
Acqua	600 g
Cacao	10 g
Nocciole tostate	800 g

Per la variante alle mandorle, sostituire le nocciole tostate con la stessa quantità di mandorle.

Modalità d'impiego:

Montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 min. circa. Colare in stampi unti.

Cottura: Statico 180°C per 25-35 minuti circa con valvola semiaperta. Rotor 160°C.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

