



BUDINO RISO E CANNELLA

KOMPLET Risolatte	1.000 g
Uova	500 g
Zucchero a velo	200 g
Cannella in polvere	5 g

Modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola a bassa velocità per 3 min. circa.

Colare 100 g di impasto in stampi d'alluminio monoporzione unti.

Cottura:

Cuocere a bagno maria in forno statica a 190°C per 35 minuti.

Rotor 175°C.

Quando freddi decorare con **KOMPLET Polvere Di Neve** o **KOMPLET Dolcedekor**.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!