



RUSTICA MIELE E MANDORLE

KOMPLET Mandelsoft	1.000 g
Uova	400 g
Acqua	300 g
Miele	200 g
Olio di semi	200 g

Modalità d'impiego:

Impastare gli ingredienti con spatola a media velocità per 3 minuti circa, sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Colare in **STAMPO** unto.

Cospargere con mandorle affettate.

Cottura (per stampo da 600 g): 190° C per 40 minuti circa. Rotor 170° C.

Quando fredda, decorare con miele.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!