



SOFFICE ALLE ALBICOCCHES

JOGOSOFT	1.000 g
Acqua	500 g
Olio di semi	400 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa, sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Aggiungervi 150 gr di pistacchi, mescolando brevemente.

Colare 450 gr in **STAMPO TONDO** e depositarvi 100 g di albicocche sciroppate.

Cottura: Statico 180° C per 45 minuti circa. Rotor 170° C.

Quando fredda gelatinare con **BELNAP NEUTRA** e decorare con ulteriori pistacchi.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!