

STELLA D'INVERNO

KOMPLET Jogosoft	1.100 g
KOMPLET Lebkuchen	275 g
Miele	55 g
Olio	550 g
Acqua	660 g

Copertura:
Goccine di cioccolato, nocciole, streusel 50 g

modalità d'impiego:
Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a forte velocità per 3 minuti circa. Versare in **KOMPLET Stampi stella** 150 g di impasto e coprire con goccine di cioccolato, nocciole e streusel.

Per lo streusel impastare con spatola alla media velocità 1.000 g di **KOMPLET Frolla mix** con 400 g di burro fino ad ottenere un composto granuloso.

Cottura: Forno statico 185°C per 25-30 minuti. Rotor 170°C.
Decorare a piacere.

La qualità piace!