

TRANCI D'INVERNO

Base alle nocciole:	
KOMPLET Valbella Soft	1.000 g
Olio	450 g
Uova	300 g
Acqua	80 g
Cannella macinata	10 g
KOMPLET Fruitfilling mela	600 g

Streusel alle nocciole:	
KOMPLET Valbella Soft	300 g
Burro	100 g
Nocciole tritate	200 g
KOMPLET Florenta	100 g

modalità d'impiego:

Per la base alle nocciole, mescolare in planetaria con spatola alla media velocità tutti gli ingredienti per 3 minuti (tranne la mela). Versare l'impasto in teglia **KOMPLET Teglia Dolci Al Taglio** unta. Guarnire con **KOMPLET Fruitfilling mela**. Completare con Streusel alle nocciole.

Per lo streusel mescolare **KOMPLET Valbella Soft** con il burro, aggiungervi poi le nocciole e **KOMPLET Florenta mescolando brevemente.**

Cottura: Forno statico 190°C per 50-55 minuti. Rotor 175°C.

Quando freddi tagliare in pezzi da 10 x 6 cm.

La qualità piace!