

# TRANCIO CACAO E ZUCCA

| | |
|---|---|
| **KOMPLET Black Soft** | 1.000 g |
| Olio di semi | 450 g |
| Uova | 300 g |
| Acqua | 200 g |
| Zucca scottata in pezzi | 1.000 g |

**modalità d'impiego:**
Mescolare il tutto (tranne la zucca) in planetaria con spatola per 3 minuti a media velocità.
In ultimo aggiungervi g 650 di zucca mescolando lentamente.
Versare su teglia Dolci al Taglio 60 x 20 cm foderata con carta da forno.
Dopo 20 min. di cottura, guarnire la superficie con il restante 350 g di zucca e continuare la cottura.

**Cottura:** Forno statico 185° per 45 min. ca. Rotor 170°C

*La qualità piace!*