



TULIPE CACAO E ZUCCA

BLACK SOFT	1.000 g
Acqua	200 g
Uova	300 g
Olio di semi	400 g
Zucca scottata*	1.000 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti (tranne la zucca) in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Incorporare 650 g di zucca scottata al composto. Colare in stampi **TULIPE** (100 g). Completare, decorando con la restante zucca.

Cottura: 190° C per 30-35 minuti circa – Rotor 175°

Quando freddi decorare a piacere.

*Tagliare la zucca a cubetti (10x10 mm ca.), condire con olio e un pizzico di sale, passare al microonde o forno per alcuni minuti.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!