



MINI STECCO

KOMPLET Cake Salè Gourmet	1.000 g
Acqua	450 g
Vino bianco	450 g
Uova	200 g
Olio	400 g

Farcitura:

Prosciutto, olive, formaggi 800 – 1.000 g
a piacere

Modalità d'impiego:

Mescolare il tutto in planetaria con spatola per 1 min. a bassa velocità e per 3 min. a media velocità.

Incorporare la farcitura tagliata sottile (Prosciutto, olive, formaggi, etc.) mescolando un ulteriore minuto.

Colare in stampo mini stecco aiutandosi con sac à poche fino ai 2/3 dello stampo precedentemente unto, infilarvi lo stecco.

Decorare a piacere.

Cottura: Statico 190°C per 15 min. ca .



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!