



MINICAKE MARMORIZZATO

Impasto base

TORTA FACILE	1.000 g
Uova	450 g
Olio	400 g
Acqua	100 g

Impasto al cacao

Cacao	30 g
Zucchero	30 g
Acqua	30 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti base in planetaria con spatola per 3 min. ca. ad alta velocità. Prelevare 790 g di impasto base ed aggiungervi l'impasto al cacao, precedentemente mescolato.

Colare in stampi **MINICAKE** (40 g di impasto base + 30 g di impasto al cacao), variegare.

Cottura: Statico 190° C per 25 minuti circa. Rotor 175°C.
Quando freddi glassare con **KIDDY CHOCO**.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!