



TART NOCCIOLA E CARMELLO

Frolla alla nocciola

KOMPLET Valbella Soft	1.000 g
Farina di grano tenero debole	250 g
Burro	300 g
Uova	200 g

Farcitura

Delicream Pikfein Caramel	q.b.
KOMPLET Kiddy Noisette Forno	q.b.

Modalità d'impiego:

Impastare **KOMPLET VALBELLA SOFT** e burro, aggiungervi le uova e in ultimo la farina, mescolando brevemente.

Stendere all'altezza di 4 mm, quindi fodervarvi degli stampi tartellete (diametro 10 cm, altezza 2 cm) e riempire con **DAWN DELICREAM PIKFEIN CARMEL** fino a un paio di mm dal bordo.

Cottura: Statico 190° C per 25 minuti circa. Rotor 175°C.

Quando fredda completare con **KIDDY NOISETTE FORNO** a piacere.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!