



CROSTATA ALLE PESCHE

GLUTEN FREE CAKE	900 g
Amido di mais	100 g
Burro	300 g
Uova	150 g
Acqua	100 g

Modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare in frigorifero a +4°C. Stendere all'altezza di 8 mm, stampare in anello di acciaio diametro 14 cm e cuocere.

Cottura: Statico 200°C per 20 minuti circa. Rotor 185°C.

Quando fredda farcire a spirale con KIDDY DELUXE VANIGLIA, guarnire con pesche, decorare a piacere.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

