



FLAN ALLE MELE

KOMPLET Gourmet Cheesecake	1.000 g
Xtramela 90 10/10	1.400 g
Olio di semi	200 g
Uova	350 g
Acqua	1.000 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta alla media velocità per 3 minuti ca.

In anello di acciaio altezza 5 cm con alla base un disco di frolla precotto altezza 4 mm (6 minuti a 200 °C), colare l'impasto ottenuto fino ai $\frac{3}{4}$ dello stesso.

Cottura: Statico 190°C per 50 minuti circa. Rotor 165°C.

Quando fredda, decorare a piacere.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

