



TORTA RICOTTA

KOMPLET Gourmet Cheesecake	1.000 g
Ricotta	1.400 g
Olio di semi	200 g
Uova	350 g
Acqua	1000-1100 g

Modalità d'impiego:

mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta alla media velocità per 3 minuti ca. Versare la farcitura ottenuta in stampi precedentemente foderati con frolla.

Cottura: Statico 180°C per 45-50 minuti circa. Rotor 160°C.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

