



MINI TULIPE AL LIMONE

GLUTEN FREE CAKE	1.000 g
Olio di semi	400 g
Uova	500 g
Acqua	200 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Colare in stampi TULIPE (80 g)..

Cottura: Statico 195°C per 35-40 minuti circa. Rotor 175°C.

Quando freddi farcire con crema di marroni e decorare a piacere.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

