



RED VELVET COOKIES

GLUTEN FREE CAKE	1.000 g
Burro	300 g
Uova	200 g
Zucchero di canna	150 g
Sale	5 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Aggiungere a fine impasto 400 g di CABO BLANCO sminuzzato mescolando brevemente. Formare un cilindro dal diametro 3 cm, tagliarlo all'altezza di 3 cm (20 g circa). Depositare su teglia con carta da forno ed appiattirli leggermente.

Cottura: Statico 195°C per 15 minuti circa. Rotor 185°C con valvola aperta.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

