



TULIPE YOGURT E PINOLI

KOMPLET Jogosoft	1.000 g
Acqua	500 g
Olio di semi	400 g
Cabo Blanco	300 g
Pinoli	150 g

Modalità d'impiego:

Mescolare **KOMPLET Jogosoft**, acqua e olio in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Aggiungere mescolando brevemente **CABO BLANCO** sminuzzato e i pinoli. Colare in stampi **KOMPLET Tulipe** (100 g ca.)

Cottura: Statico 180° C per 45 minuti circa. Rotor 170° C.

Quando freddi decorare a piacere.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859

