

FAVETTE TRIESTINE

***KOMPLET Persipan +**	1.000 g
Zucchero a velo	1.000 g
Farina di mandorle pelate	200 g
Uova	100 g
Alcool a 90°	10 g

Da aggiungere, a piacere:

Cacao (se al cioccolato)	50 g
Aroma Palermo limone (se gialle)	10 g

Modalità d'impiego:
Impastare PERSIPAN con lo zucchero al velo, farina di mandorle, quindi aggiungere le uova ed infine l'alcool a 90°e gli eventuali colori.

Cottura: 110°C per 18-20 min. ca.

*È possibile sostituire **KOMPLET Persipan +** con **PASTA MANDORLE MO Premium**

La qualità piace!