

MANDELSOFT - Madeleine al burro

KOMPLET MANDELSOFT

MANDELSOFT	1.000 g
Burro fuso	450 g
Uova	400 g
Totale	1.850 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola alla media velocità per tre minuti circa. Colare su STAMPO MADELEINE, riempiendo i 2/3 dello stesso. Cottura: 190°C per 15 minuti circa. Rotor 170°.

A piacere, decorare con cioccolato.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com