

BLACK SOFT - Tenerina all'amarena

BLACK SOFT	1.000 g
Burro	400 g
Uova	400 g
DELIFRUIT DAILY CILIEGIA AMARENA	600 g
Totale	2.400 g

Lavorazione:

Impastare BLACK SOFT con il burro sciolto quindi incorporare le uova.

Amalgamare bene il tutto ed alla fine incorporare DELIFRUIT DAILY CILIEGIA AMARENA.

Colare su stampo.

Cottura: 180°C per ca. 25 – 30 minuti. Rotor 160°.



La qualità piace!

