

BLACK SOFT - Mini dolce Pasqua al cacao

BLACK SOFT	1.000 g
Olio di Semi	450 g
Uova	300 g
Acqua	200 g
Canditi (cubetti arancio)	200 g
Totale	2.150 g

Lavorazione:

Miscelare gli ingredienti forte velocità con spatola per 3 minuti. Aggiungervi mescolando lentamente l'arancio candito. In alternativa è possibile utilizzare gocce di cioccolato, marroni canditi o frutta candita a piacere.

Colare gr. 150 di impasto in stampo colombina 15 x 10 cm, decorare con mandorle affettate e cospargere con zucchero in granella. Cospargere con abbondante zucchero a velo.

Cottura: 180°C per 25-30 minuti circa. Rotor 160°.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com