

Crunch migdałowy

KOMPLET FLORENTA (KRT) 10X500G.

Migdały pokrojone w słupki	300 g
FLORENTA (KRT) 10X500G.	250 g
łącznie	550 g

Polewa

Kuwertura, ciemna,	80 g
łącznie Polewa	80 g

wykonanie:

Wykonanie: blacha 60x20 cm

KOMPLET Florenta wymieszać z migdałami w słupkach na sucho i równomiernie rozsypać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Wypiec.

Temperatura pieczenia: 180-190°C

Czas pieczenia: około 9 minut

Po wystudzeniu spód posmarować ciemną polewą.

Gdy polewa stężeje połamać na nieregularne kawałki.



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com