

Stracciatella-Sandkuchen

KOMPLET SOFT SAND

SOFT SAND	1.000 g
Vollei	450 g
Speiseöl	400 g
Wasser	100 g
Vanille, Aroma	2 g
Gesamt	1.952 g
zum Unterrühren	
SCHOKOTROPFEN (25.000/KG) 4X5 KG	150 g
Gesamt zum Unterrühren	150 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse, außer den SCHOKOTROPFEN im Schnellgang mit dem groben Besen oder Flachteigschläger aufschlagen.

Aufschlagzeit:

Die SCHOKOTROPFEN zm Schluss kurz unterrühren.

Danach in die SANDKUCHENFORMEN einfüllen und abbacken.

Einwaage: ca 450 g / pro Stk.

Backtemperatur: ca.170 - 180°C

Backzeit: 45 - 50 Minuten

Die fertigen Sandkuchen können beliebig Dekoriert werden.



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com