

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