

PAN DEL PESCATORE

PREPARAZIONE COMPOSTO

INGREDIENTI PREPARAZIONE

Composizione finale

Depositare su teglie piccole dosi di prodotto (g 30-40) utilizzando sacco a poche con bocchetta liscia.

Pennellare con uovo e decorare con mandorle intere.

Cuocere a 200°C per circa 20 minuti.