

DIAMANTINI CACAO E SALE

DIAMANTINI CACAO E SALE

INGREDIENTI

TOP FROLLA EYLEN CREMA/CAKE - IN ALTERNATIVA KASTLE

CAKE

Cacao 22-24

acqua

sale



PREPARAZIONE

500g -Impastare tutti gli ingredienti insieme senza lavorare eccessivamente.

- Porre in frigorifero a riposare per almeno un'ora, pezzare e formare a

250g diamante.

38q - Spennellare leggermente con acqua e rotolare nello zucchero di canna.

45a - Far stabilizzare in frigorifero per alcuni minuti, poi tagliare allo spessore desiderato e disporre in teglia.

- Cuocere a 175°C per circa 18/20 minuti a valvola aperta.