



ARROTOLATO



INGREDIENTI

Ingredienti	Base	Cacao
• B+S	300 gr	300 gr
• Farina debole	300 gr	300 gr
• Zucchero	500 gr	500 gr
• Uova	600 gr	700 gr
• Acqua	200 gr	200 gr
• Cacao	-	100 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Montare in planetaria tutti gli ingredienti con frusta a forte velocità per 10 minuti circa.
Stendere su carta da forno.

Temperatura di cottura

240°C

Tempo di cottura

4 minuti circa con valvola chiusa.