



CAFFÈ MANDORLA E CIOCCOLATO



INGREDIENTI

Ingredienti

- | | |
|-------------------------|--------|
| • Choquit Komplet | 250 gr |
| • Pasta di mandorla oro | 350 gr |
| • Burro | 190 gr |
| • Caffè Crokine | 350 gr |
| • Caffè espresso | 50 gr |
| • Uova | 250 gr |

PROCEDIMENTO

Procedimento

Ammorbidire la pasta marzapane insieme con il burro in planetaria per qualche minuto a media-bassa velocità, aggiungere al composto il Choquit, il caffè espresso e le uova, mescolare in planetaria con foglia per 3 minuti a media velocità, aggiungere il Caffè Crokine alla fine.

Cuocere a 170 °C per circa 25/30 minuti (le tempistiche e le temperature possono variare a seconda dell'attrezzatura utilizzata).

Decorare a piacere.