



Prussien dolci

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione 10 Min.
Tempo di 25 Min.
cottura
Porzioni 32
Elettrodomestico Combair-Steam SL dal 2015

Preparazione

1 rotolo di pasta sfoglia
1 albumi
4 CM di zucchero

Sbattere l'albume, spennellarvi la pasta sfoglia e cospargere di zucchero. Arrotolare i due lembi lunghi della pasta senza stringere e tagliare a fette dello spessore di 1 cm.

Disporre i prussien su due teglie rivestite con carta da forno e inserire nella camera di cottura fredda. Cuocere.

Cottura professionale pasta sfoglia 200 °C per 25 Min.

Lasciare raffreddare bene.

Accessori

2 teglie

Ulteriori informazioni

Creato il 11.12.2019

