

OCCHIO DI BUE VEGANO CACAO E PISTACCHIO



FROLLA VEGANA

Ingredienti

TOP FROLLA	g 500
EYLEN CREMA/CAKE oppure KASTLE CAKE	g 200
CACAO 22-24	g 25
Acqua	g 40
Sale	g 2

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti insieme senza lavorarli eccessivamente. Porre in frigorifero a riposare per almeno un'ora. Laminare in sfogliatrice allo spessore di 3 mm e cappare i dischi della misura desiderata. Cuocere a 160°C per circa 18/20 minuti e lasciar raffreddare.

FARCITURA VEGANA

Ingredienti

CHOCOCREAM PISTACCHIO VEG	q.b.
---------------------------	------

Procedimento

Accoppiare due frolle con CHOCOCREAM PISTACCHIO VEG.