



## *Tette della Monache*

### **Receta 1**

250gr **Africano Mix**

250-300gr Huevo

85gr Agua

### **Receta 2**

250gr **Africano mix**

250-300gr Huevo

50gr Clara de Huevo

### **Elaboración:**

Montar todos los ingredientes a velocidad maxima durante 5-6 minutos.

Escudillar.

Cocer a 140°C (horno ventilado) 160°C (horno estático) con los tiros abiertos.

Tiempo: 20 minutos

Enfriar y rellenar directamente.

### **Relleno:**

500gr Crema Pastelera

750gr Nata montada.

### **Elaboración.**

Mezclar la crema pastelera con la nata montada suavemente.

Rellenar las piezas.



**Martin Braun S.A.**  
Pol. Ind La Serreta  
C/ Montevideo S/n. Apdo. de correos, 271  
30500 Molina de Segura. Murcia- España  
Telefono: +34 968 611 712  
info@martinbraun.es + www.martinbraun.es  
A company of



**MARTIN BRAUN GRUPPE**