



Pan di Mortì

Ingredientes:

1000gr **Braunies**
300gr Agua
200gr Almendra con piel
20gr **Pasta Aroma Naranja Arconsa**

Elaboración:

Mezclar todos los ingredientes (sin batir) hasta obtener una masa homogénea.
Temperatura del horno: 180 °C
Tiempo de cocción: 30-35 min

Acabado:

Schokobella Chocolate
Schokobella Chocolate Blanco
Fundir Schokobella a 35°C y aplicar.
Decorar



MARTIN BRAUN, S.A.
Pol. Ind. La Serreta.
C/ Montevideo, s/n. Apdo. de correos, 271
30500 Molina de Segura. Murcia - España
Teléfono: +34 968 611 712
info@martinbraun.es • www.martinbraun.es



MARTIN BRAUN GRUPPE