



MARTIN BRAUN GRUPPE

## Tette delle Monache



1000 g **AFRICANO MIX**  
1000 g uova intere (Temperatura ambiente)  
300 g acqua (Temperatura ambiente)

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per 5 minuti ad alta velocità. Colare l'impasto con bocchetta liscia su una teglia foderata con carta da forno. Cuocere a 160°C per 20-25 min. con valvola e tiraggio dell'aria aperti. Tempi e temperature possono variare secondo il tipo di forno utilizzato. Dopo la cottura, lasciar raffreddare, farcire, coprire con un cellophane e riporre in frigorifero per una notte.

**Martin Braun-Gruppe Italia S.p.A.**

Sede legale: Via Faustinella, 24 - 25015 Desenzano del Garda (BS) - Italia - Sede logistica: Via E. Stassano, 16/18 - 25125 Brescia - Italia  
Tel. +39 030 26 85 611 - info@martinbraungruppe.it - martinbraungruppeitalia@pec-mail.it - www.martinbraungruppe.it  
Partita IVA/C.F. e Reg. delle Imp. di Brescia: 05552080961 - SDI A4707H7 - R.E.A. BS-0496678 - Cap. Soc. € 1.300.000,00 I.V.