



# GERÜHRTER SCHOKOLADE-MÜRBTIEG

## QimiQ VANTAGGI

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Flaumige Konsistenz



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 10

**100 g** QimiQ Classic,

**500 g** Zucchero

**400 g** Burro,

**100 g** Uovo intero

**800 g** All-purpose flour

**8 g** Livieto

**60 g** Cacao in polvere

## PREPARAZIONE

1. Zucker, QimiQ Classic und weiche Butter schaumig rühren.
2. Vollei dazugeben und weiter schlagen.
3. Mehl, Backpulver und Kakaopulver begeben und zu einem Teig kneten.
4. Kurz ruhen lassen und danach weiter verarbeiten.