Coca de Brioche con Fruta 500g

24300

Esta tradicional coca de brioche ya viene con los trocitos de cereza, naranja y calabaza colocados. Solo necesitarás que fermente para cocerla. Eso sí, antes de la cocción te recomendamos esparcir unos piñones y un poco de azúcar en grano para que el resultado sea espectacular: un producto tierno, esponjoso, sabroso y de fácil degustación con el sabor y el aroma característico de matalahúva y cítricos.

- 20 uds/caja
- 500 g
- 125-145min
- 170-180ºC
- 16-18min
- 37 cm

- 8*7