



Stollen de navidad tostado con queso fresco & confitura



Dulce típico de Alemania espolvoreado con azúcar glas y con pasas, acompañado de queso fresco exquisita (Ref.41615 ó 41616) y confituras (Refs.29013 ó 31195 ó 31202)



1. Cortar el stollen en rodajas.



2. Pasar las rodajas a la plancha, sartén o tostadora



3. Colocar el queso fresco sobre la rodaja y repartirlo uniformemente.



4. Colocar la confitura y presentarlo.

Supervivencias



- > Elaborado: 3 horas
- > Calentado: 20 min.

Una vez abierto el embalaje, en refrigerador y envase hermético: **5 - 7 días**

Plancha



3 min. a 150°C

Horno



1 min. a 180°C

Recomendaciones:

Antes de servir calentar en el horno durante 1 minuto a 180°

Complementos



Confit de higos



Confit de cebolla



Lemon curd



Compota de manzana