



## DOLCE VARESE CLASSICO O CIAMBELLA DOLCE VARESE

### MASSE MONTATE - CAKE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### IMPASTO DOLCE VARESE

---

##### INGREDIENTI

DOLCE VARESE	g 1.000
UOVA INTERE - T° AMBIENTE	g 500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500

##### PREPARAZIONE

Mettere gli ingredienti in planetaria e montare con frusta o foglia per circa 5 minuti a media velocità.

#### DECORAZIONE

---

##### INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.
-----------------	------

##### COMPOSIZIONE FINALE

Depositare il composto nei caratteristici stampi ben imburati ed infarinati.

Cuocere in forno a 180°C per il tempo necessario secondo il formato (35-40 minuti per dolci da g 500).

Lasciare raffreddare per 10 minuti e rimuovere dagli stampi.

Una volta cotti e sfornati, decorare i dolci con una spolverata di BIANCANEVE PLUS.

##### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire per intero il burro con la margarina.

