



## TORTA SABBIOSA ALLE MELE

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CAKE

---

#### INGREDIENTI

TOP CAKE	g 1.000
OLIO DI SEMI	g 400
UOVA	g 400

#### PREPARAZIONE

Miscelare in planetaria con frusta o foglia a bassa velocità tutti gli ingredienti.

### FARCITURA

---

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MELA	Q.B.
----------------	------

### FINITURA

---

#### INGREDIENTI

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

#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Porre in una tortiera imburrata ed infarinata uno strato sottile di pasta.

Con un sac à poche depositare sulla superficie delle piccole quantità di FRUTTIDOR MELA.

Coprire con un ulteriore strato di pasta.

Cuocere a 180-190°C per 40 minuti circa.

Dopo il raffreddamento spolverare con BIANCANEVE PLUS.

#### **I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR**

E' possibile sostituire il FRUTTIDOR MELA con qualsiasi altro gusto presente nella gamma FRUTTIDOR.