



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.