

TORTA AL LIMONE (TOP CAKE)

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







CAKE AL LIMONE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP CAKE	g 1.000	Miscelare con foglia in planetaria per 6 minuti a bassa velocità TOP CAKE, uova ed olio di semi.
UOVA	g 450	Aggiungere il succo di limone, la scorza grattuggiata e mescolare dolcemente.
OLIO DI SEMI	g 450	
SUCCO DI LIMONE	g 150	
SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA	Q.B.	

FINITURA

INGREDIENTI

Q.B. BIANCANEVE PLUS Q.B. LIMONE FRESCO - A FETTINE

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare in tortiere imburrate ed infarinate.

Cuocere a 180-190°C per 35-40 minuti circa a seconda della dimensione delle tortiere.

Dopo il raffreddamento decorare a piacere con BIANCANEVE PLUS e fettine di limone.

