CAKE ALLE NOCCIOLE CON FILETTI DI MANDORLE

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAKE

INGREDIENTI

HEIDICAKE	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 400
UOVA INTERE	g 400

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 5 minuti circa.

FINITURA

INGREDIENTI

FILETTI DI MANDORLE	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta negli appositi stampi imburrati ed infarinati riempiendoli per 2/3.

Decorare con mandorle a filetti.

Cuocere a 170-180°C per 35-40 minuti (I tempi di cottura variano a seconda della pezzatura dei dolci).

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il burro con pari peso di margarina.