



## TORTA TIROLESE

TORTA DA FORNO A BASE DI FROLLA, FRUTTA SECCA E CARMELLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA FROLLA

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500
ZUCCHERO	g 100
TUORLO D'UOVO	g 120

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.  
Porre in frigorifero per almeno un'ora, dopodiché foderare una tortiera del diametro di 20 cm - altezza 3 cm.

### FARCITURA ALLE NOCI

#### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARMEL	g 300
NOCI TRITATE	g 150

#### PREPARAZIONE

Scaldare per pochi istanti TOFFEE D'OR CARMEL in forno a microonde, per poterlo mescolare ed unire alle noci tritate.

### DECORAZIONE

#### INGREDIENTI

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

## COMPOSIZIONE FINALE

Versare la farcitura alle noci nella base di pasta frolla e richiudere con un altro strato di frolla.

Praticare un foro come camino nel centro e decorare a piacere.

Cuocere in forno statico a 180-190°C per circa 35 minuti.

Dopo raffreddamento, rimuovere il dolce dalla tortiera e decorare con una leggera spolverata di BIANCANEVE PLUS.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nella ricetta della frolla è possibile sostituire interamente il burro con la margarina.