



## MINI PLUM CAKE ALLA MANDORLA E PISTACCHIO

### FINANCIER ALLA MANDORLA E PISTACCHIO

---

#### INGREDIENTI

AVOLETTA  
ALBUME D'UOVO  
FARINA "DEBOLE"  
AMIDO DI MAIS  
VIGOR BAKING  
BURRO 82% M.G. - FUSO  
JOYPASTE PISTACCHIO SICILIA

g 500  
g 370  
g 50  
g 30  
g 4  
g 80  
g 100

#### PREPARAZIONE

-Miscelare gli elementi secchi e unire gli albumi e miscelare a mano.  
-Unire il burro e la pasta pistacchio precedentemente fusi in microonde.  
-Spuzzare dello spray staccante all'interno degli stampi.  
-Riempire gli appositi stampi di silicone.  
-Cuocere per circa 15 minuti a 180-190°C.  
-Far raffreddare completamente e sformare dagli stampi.

### COPERTURA AL PISTACCHIO

---

#### INGREDIENTI

NOBEL PISTACCHIO

Q.B.

#### PREPARAZIONE

-Fondere NOBEL PISTACCHIO e ricoprire completamente i piccoli plum cake

#### COMPOSIZIONE FINALE

Decorare con con granella di pistacchio e Daisy Dobl.

