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.