



## PAVE' NOCE DI COCCO LAMPONI E CACAO

DOLCI DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA FROLLA AL CACAO

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
ZUCCHERO SEMOLATO  
CACAO IN POLVERE - 22-24  
TUORLI D'UOVO

g 1.000  
g 500  
g 100  
g 70-80  
g 150

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.  
Porre in frigorifero per almeno un'ora.  
Foderare con la pasta frolla al cacao dello spessore di 3 millimetri una teglia con bordi.  
Fare una precottura in forno a 200°C per 6-7 minuti e far raffreddare.

### IMPASTO AL COCCO

#### INGREDIENTI

GRANCOCCO  
ALBUME D'UOVO O ACQUA

g 1.500  
g 750

#### PREPARAZIONE

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia e miscelare brevemente, fino ad ottenere un composto omogeneo.

### FARCITURA

#### INGREDIENTI

CONFETTURA EXTRA LAMPONI

Q.B.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Dopo raffreddamento, stendere uno strato di circa 2 millimetri di CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI e porre in congelatore o abbattitore per almeno un'ora.

Ripresa la teglia dal congelatore, ultimarla stendendo sulla superficie tutto l'impasto al cocco.

Porre in forno a 220°C per circa 15 minuti.

Far raffreddare completamente e tagliare nella misura desiderata.

Decorare con una spolverata leggera di BIANCANEVE PLUS e dei lamponi freschi.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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