



## TORTINO HEIDI FARCITO CON PASTA BITTER

MONOPORZIONI DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### TORTINO HEIDI

---

#### 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 per 5 minuti circa.

### FARCITURA

---

#### INGREDIENTI

PASTA BITTER	Q.B.
--------------	------

### FINITURA

---

#### INGREDIENTI

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

#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Depositare la pasta in stampi tipo "muffins" riempiendoli per 3/4.

Cuocere a 180-200°C per 25/30 minuti.

A completo raffreddamento, formare con un tagliapasta rotondo una cavità sulla superficie del tortino profonda circa 2 cm e con diametro di 2,5 cm.

Spolverare con BIANCANEVE e farcire con PASTA BITTER.

#### **I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR**

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