TORTA MORBIDA ALLE MANDORLE E ALBICOCCA

TORTA DA FORNO - MANDORLE E ALBICOCCHE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RICETTA TORTA ALLE MANDORLE E CEREALI

INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM	g 500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 300
CEREAL'EAT CAKE	g 1.000
ACQUA	g 200

PREPARAZIONE

Miscelare burro e MOGADOR PREMIUM in planetaria con foglia a media velocità per circa 5 minuti.

Unire CEREAL'EAT CAKE e subito dopo l'acqua miscelando per altri 2 minuti.

FARCITURA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ALBICOCCA	Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

MANDORLE AFFETTATE	Q.B.
BIANCANEVE PLUS	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Versare il composto negli stampi e dressare il FRUTTIDOR ALBICOCCA sulla superficie, lasciando un piccolo bordo.

Decorare il bordo facendo aderire mandorle affettate o zucchero in granella o altro a piacere.

Cuocere in forno statico a 180°C per circa 25-30 minuti.

Far raffreddare e successivamente rimovere dagli stampi.

Decorare con una leggera spolverata di BIANCANEVE PLUS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.