

TORTA MORBIDA ALLA FRUTTA GLUTEN FREE

TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAKE GLUTEN FREE

INGREDIENTI

TOP CAKE GLUTEN FREE	g 1.000
UOVA	g 500
OLIO DI SEMI	g 500

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti.

FARCITURA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO	Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

MANDORLE AFFETTATE	Q.B.

FINITURA

INGREDIENTI

ZUCCHERO A VELO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà gli appositi stampi (per uno stampo della dimensione di 15 cm di diametro, pesare 200 g di pasta).

Depositare sulla superficie il FRUTTIDOR e decorare i bordi con mandorle affettate.

Cuocere a 180-190°C per 25-30 minuti in funzione della dimensione dello stampo utilizzato.

Una volta raffreddata, spolverare il bordo con zucchero a velo.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO con qualsiasi altro gusto della nostra gamma di FRUTTIDOR.