TORTA SBRISOLONA (DOLCE VARESE)

TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

IMPASTO PER SBRISOLONA

INGREDIENTI

DOLCE VARESE	g 1.100
FARINA "DEBOLE"	g 400
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500
MANDORLE TRITATE	g 500
MANDORLE INTERE	g 100
TUORLI D'UOVO	g 100-125
BUCCIA DI LIMONE GRATTUGIATA	Q.B.

PREPARAZIONE

Impastare grossolanamente tutti gli ingredienti in planetaria con foglia.

Far raffreddare l'impasto ottenuto in frigo per almeno un ora.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Prendere l'impasto e sbriciolarlo negli stampi precedentemente imburrati, riempiendoli per circa metà.

Cuocere in forno statico a 200°C per circa 20 minuti.

Lasciare raffreddare completamente le torte e decorare con una spolverata di BIANCANEVE PLUS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.