



TORTA NOCCIOLA

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



IMPASTO TORTA

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

FARINA TIPO 0

ZUCCHERO A VELO

UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE

FARINA DI NOCCIOLE

MIELE

VIGOR BAKING

g 680

g 650

g 600

g 500

g 200

g 120

g 10

PREPARAZIONE

Montare burro, zucchero e miele.

Aggiungere poco alla volta le uova.

Incorporare la farina precedentemente setacciata con la farina di nocciole e il VIGOR BAKING.

FINITURA

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Porre l'impasto in tortiere o stampi ben imburati.

Cuocere a 180°C per circa 30-35 minuti.

Una volta raffreddato, sformare e decorare con BIANCANEVE PLUS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

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