



TORTA TIROLESE

TORTA DA FORNO A BASE DI FROLLA, FRUTTA SECCA E CARMELLO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
ZUCCHERO
TUORLO D'UOVO

g 1.000
g 500
g 100
g 120

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
Porre in frigorifero per almeno un'ora, dopodiché foderare una tortiera del diametro di 20 cm - altezza 3 cm.

FARCITURA ALLE NOCI

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL
NOCI TRITATE

g 300
g 150

PREPARAZIONE

Scaldare per pochi istanti TOFFEE D'OR CAMEL in forno a microonde, per poterlo mescolare ed unire alle noci tritate.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Versare la farcitura alle noci nella base di pasta frolla e richiudere con un altro strato di frolla.

Praticare un foro come camino nel centro e decorare a piacere.

Cuocere in forno statico a 180-190°C per circa 35 minuti.

Dopo raffreddamento, rimuovere il dolce dalla tortiera e decorare con una leggera spolverata di BIANCANEVE PLUS.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nella ricetta della frolla è possibile sostituire interamente il burro con la margarina.