



# TORTA MORBIDA ALLE MANDORLE E ALBICOCCA

TORTA DA FORNO - MANDORLE E ALBIOCCHE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



## RICETTA TORTA ALLE MANDORLE E CEREALI

---

### INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

CEREAL'EAT CAKE

ACQUA

g 500

g 300

g 1.000

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 rimuovere dagli stampi.

Decorare con una leggera spolverata di BIANCANEVE PLUS.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.