La dualità piace!

PASTE DI MANDORLA - Torta linzer

Farina	1.000 g
Burro	1.000 g
PASTA MANDORLE MO "PREMIUM"	1.000 g
Zucchero	700 g
Cannella in polvere	20 g
Totale	3.720 g

Lavorazione:

Impastare tutti gli ingredienti a frolla.

Riposo della pasta per 1 ora in frigorifero.

Foderare uno stampo e stendere uno strato di DELIFRUIT Lampone, grigliare con lo stesso impasto.

Cuocere a 200°C per circa 25-30 minuti. Rotor 180°. Spolverare di POLVERE DI NEVE EXTRA



