

TORTA FACILE - Sbrisolona

TORTA FACILE	1.000 g
Farina di grano tenero tipo "0" (220 W)	400 g
Zucchero	100 g
Burro morbido	500 g
Uova	100 g
Mandorle macinate	500 g
Totale	2.600 g

Lavorazione:

Miscelare in planetaria con gancio alla bassa velocità TORTA FACILE, farina , zucchero e mandorle per 2 minuti ca. Aggiungervi il burro e le uova continuando a mescolare fino ad ottenere un impasto granuloso. Aggiungere a piacere dell'aroma mandorla e/o limone Depositare in stampo all'altezza di 1 cm.

Guarnire con mandorle grezze.

Cottura: 170-180°C per 20-25 minuti ca. Rotor 150°-160°.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com