La dualità piace!

JOGOSOFT - Torta soffice alle banane

JOGOSOFT	1.000 g
Acqua	500 g
Olio di Semi	400 g
Totale	1.900 g

Lavorazione:

Mescolare JOGOSOFT, l'acqua e l'olio di semi in planetaria per tre minuti a media velocità.

Stendere su stampo da crostata un strato di 1 cm di pasta, quindi adagiare le banane tagliate a fettine. Coprire con una griglia preparata con l'impasto restante.

Prima di cuocere cospargere con abbondante zucchero a velo.

Cottura: 180°C per 35 – 40 minuti circa. Rotor 160°.



