

MANDELSOFT -Torta greca

MANDELSOFT	1.000 g
Uova	600 g
Burro morbido	400 g
Farina di mandorle	150 g
Zucchero semolato	400 g
Totale	2.550 g

Lavorazione:

Foderare la tortiera con pasta sfoglia

Montare gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Colare l'impasto fino ai 2/3 della tortiera foderata di pasta sfoglia.

Cospargere con mandorle affettate.

Cottura: forno rotor 165°C per 50 min. ca. forno statico 180°C per 50 min. ca.

Quando fredda decorare con Polvere di neve extra.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com