

FROLLA MIX - Key Lemon Pie

Base frolla

FROLLA MIX	1.000 g
Burro/Margarina	400 g
Uova	150 g
Totale Base frolla	1.550 g

Farcitura al Limone

KIDDY FRUIT LIMONE	1.500 g
Uova	350 g
Burro sciolto	150 g
Totale Farcitura al Limone	2.000 g

Decorazione

Panna montata	0 g
Totale Decorazione	0 g

Lavorazione:

Base frolla:

Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Stendere l'impasto all'altezza di 4 mm e foderare la base di una **TEGLIA DOLCE AL TAGLIO 60x20**.

Farcitura al limone:

Mescolare il tutto in planetaria con frusta mescolando a media velocità, fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Colare nella base frolla precedentemente stesa.

Cottura 190° C per 30 min. ca. Rotor 170°.

Raffreddare in negativo.

Porzionare nel formato di 5x5 cm e decorare con panna montata.



La qualità piace!

