JOGOSOFT - Tortina aceto balsamico e lamponi

JOGOSOFT	1.000 g
Burro fuso	400 g
Uova intere	200 g
Acqua	250 g
Aceto balsamico	0 g
CONFIBEL LAMPONE	0 g
Totale	1.850 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti insieme, sino ad ottenere un impasto liscio.

Stendere su stampo unto la pasta all'aceto balsamico all'altezza di 1 cm ca. quindi farcire con CONFIBEL LAMPONE lasciando un cm dal bordo. Coprire poi con il rimanente impasto all'aceto balsamico.

Cottura: 180-190°C per 35 min. Rotor 160°-170°.

Quando fredda decorare a piacere.



