



TORTA DELLA NONNA

Frolla:

FROLLA MIX

1.000 g

Margarina

400 g

Uova

150 g

modalità d'impiego:

Impastare tutti gli ingredienti con spatola a media-bassa velocità sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo

Cake:

JOGOSOFT

1.000 g

Olio di semi

600 g

Uova

300 g

Acqua

250 g

MAURITIUS VANIGLIA

15 g

modalità d'impiego:

Mescolare gli ingredienti con frusta a media velocità per 5 minuti circa sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

Crema:

CREMOLAIT

250-300 g

Latte

1.000 g

modalità d'impiego:

Mescolare gli ingredienti con frusta fine per 3 minuti circa sino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

Composizione:

Stendere la frolla all'altezza di 5 mm e foderarvi una tortiera diametro 18 cm = 200 gr. Colarvi 150 gr di crema e ultimare con 250 gr di Cake. Decorare con pinoli.

Cottura: Statico 175°C per 30 minuti circa. Rotor 160°C.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!