



# DOLCE INFERNO

|              |         |
|--------------|---------|
| BLACK SOFT   | 1.000 g |
| Uova         | 400 g   |
| Olio di semi | 500 g   |

## Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola per 3 min. ca. a media velocità. Colare in stampi unti diametro 22 cm (600 g).

**Cottura:** Statico 190° C per 35 minuti circa. Rotor 170°C.

Dopo i primi 15 minuti di cottura, togliere una torta alla volta dal forno e completare con le \*pere teschio, quindi continuare la cottura.

## Pere teschio:

Intagliare circa 10 pere sciropate con leva torsolo e coltellino per ottenere l'aspetto "teschio", quindi immergere in succo di frutti rossi, melograno, etc. addizionato di colorante rosso idrosolubile per renderle di colore rosso.



Molte altre ricette su:  
**[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)**

Numero Verde  
**800-251859**



La qualità piace!