



TORTA TIPO SACHER

GLUTEN FREE CAKE	1.000 g
Uova	500 g
Acqua	300 g
Olio di semi	400 g
Cacao	100 g
Zucchero	150 g

Modalità d'impiego:

Montare in planetaria con spatola tutti gli ingredienti a media velocità per 4 min. ca.

Aggiungere all'impasto farina di mandorle 100 g mescolando lentamente.

Colare in stampo unto ai $\frac{3}{4}$ dell'altezza.

Cottura: Statico 180°C per 30 minuti circa. Rotor 160°C.

Quando fredda, farcire con **KIDDY CONFI ALBICOCCA** e glassare con **KIDDY CHOCO** o **KIDDY COVER FONDENTE**.



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!