



PIGNA DI PASQUA

TORTA FACILE	1.000 g
Uova	450 g
Olio di semi	400 g
Acqua	100 g
Pastlimone top	5 g

Modalità d'impiego:

Montare gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 3 minuti circa. Colare in uno stampo ciambella unto.

Cottura (1.000 g): Statico 190° C per 45 minuti circa. Rotor 170° C
Lasciare raffreddare.

Scaldare **MAGIC FONDANT** a bagnomaria o microonde a 35-40°C aggiungendo l'1% di acqua. Colare con sac a poche sulla ciambella. Decorare a piacere.