



TORTA AL LIMONE (TOP CAKE)

chef Livello base

DOLCE DA FORNO

CAKE AL LIMONE

INGREDIENTI

TOP CAKE

uova

olio di semi

succo di limone

scorza di limone grattugiata

PREPARAZIONE

1.000g Miscelare con foglia in planetaria per 6 minuti a bassa velocità TOP CAKE,
450g uova ed olio di semi.
450g Aggiungere il succo di limone, la scorza grattugiata e mescolare
150g dolcemente.
qb

Composizione finale

Depositare in tortiere imburrate ed infarinate.

Cuocere a 180-190°C per 35-40 minuti circa a seconda della dimensione delle tortiere.

Dopo il raffreddamento decorare a piacere con BIANCANEVE PLUS e fettine di limone.