

TORTA AL LIMONE (TOP CAKE)

Livello base

DOLCE DA FORNO

CAKE AL LIMONE

TOP CAKE	1.000g
uova	450g
olio di semi	450g
succo di limone	150g
scorza di limone grattugiata	qb

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

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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.