



TORTA SABBIOSA ALLE MELE

👤 Livello base

DOLCE DA FORNO

CAKE

INGREDIENTI

TOP CAKE

olio di semi
uova

PREPARAZIONE

1.000g Miscelare in planetaria con frusta o foglia a bassa velocità tutti gli ingredienti.
400g
400g

Composizione finale

Porre in una tortiera imburata ed infarinata uno strato sottile di pasta.
Con un sac à poche depositare sulla superficie delle piccole quantità di FRUTTIDOR MELA.
Coprire con un ulteriore strato di pasta.
Cuocere a 180-190°C per 40 minuti circa.
Dopo il raffreddamento spolverare con BIANCANEVE PLUS.