



# TORTA SABBIOSA ALLE MELE

🏠 Livello base

DOLCE DA FORNO

## CAKE

### TOP CAKE

olio di semi  
uova

1.000g  
400g  
400g

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

## COMPOSIZIONE FINALE

Porre in una tortiera imburrata 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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.