



TORTA MORBIDA ALLA FRUTTA GLUTEN FREE

👤 Livello base

TORTA DA FORNO

CAKE GLUTEN FREE

TOP CAKE GLUTEN FREE

uova
olio di semi

1.000g
500g
500g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà gli appositi stampi (per uno stampo della dimensione di 15 cm di diametro, pesare 200 g di pasta). Depositare sulla superficie il FRUTTIDOR e decorare i bordi con mandorle affettate. Cuocere a 180-190°C per 25-30 minuti in funzione della dimensione dello stampo utilizzato. Una volta raffreddata, spolverare il bordo con zucchero a velo.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.