

TORTA MORBIDA ALLA FRUTTA GLUTEN FREE

TORTA DA FORNO

CAKE GLUTEN FREE

INGREDIENTI

TOP CAKE GLUTEN FREE

uova olio di semi

PREPARAZIONE

1.000g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti.

500g

500g

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.