TORTA MORBIDA AI CEREALI

TORTA DA FORNO AI CEREALI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAKE AI CEREALI

INGREDIENTI

CEREAL'EAT CAKE	g 1.000
OLIO DI SEMI	g 380
ACQUA	g 380
FARINA	g 50

PREPARAZIONE

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

FARCITURA OPZIONE 1

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PESCA - O ALTRI GUSTI	Q.B.

FARCITURA OPZIONE 2

INGREDIENTI

CREMIRCA ARANCIA - O ALTRI GUSTI	Q.B.

FARCITURA OPZIONE 3

INGREDIENTI

CUKICREAM CACAO - O ALTRI GUSTI	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta in tortiere imburrate ed infarinate.

Decorare la superficie con FRUTTIDOR, CREMIRCA or CUKICREAM e cuocere in forno statico a 180-190°C.

I tempi di cottura sono in base alla pezzatura dei dolci.