



## TORTA NOCCIOLA

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### IMPASTO TORTA

#### INGREDIENTI

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO             | g 680 |
| FARINA TIPO 0                        | g 650 |
| ZUCCHERO A VELO                      | g 600 |
| UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE | g 500 |
| FARINA DI NOCCIOLE                   | g 200 |
| MIELE                                | g 120 |
| VIGOR BAKING                         | g 10  |

#### PREPARAZIONE

Montare burro, zucchero e miele.

Aggiungere poco alla volta le uova.

Incorporare la farina precedentemente setacciata con la farina di nocciole e il VIGOR BAKING.

### FINITURA

#### INGREDIENTI

|                 |      |
|-----------------|------|
| BIANCANEVE PLUS | Q.B. |
|-----------------|------|

#### COMPOSIZIONE FINALE

Porre l'impasto in tortiere o stampi ben imburati.

Cuocere a 180°C per circa 30-35 minuti.

Una volta raffreddato, sformare e decorare con BIANCANEVE PLUS.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il burro con pari peso di margarina.