



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.