



## TORTA AL COCCO (TOP CAKE)

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CAKE AL COCCO

#### INGREDIENTI

TOP CAKE	g 1.100
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 600
UOVA	g 600
FARINA "DEBOLE"	g 100
GRANCOCCO	g 500

#### PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta per 5 minuti a media velocità TOP CAKE, uova, burro e farina.  
Aggiungere GRANCOCCO a fine montata miscelando delicatamente.

### FINITURA

#### INGREDIENTI

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

#### COMPOSIZIONE FINALE

Depositare in tortiere precedentemente imburrate ed infarinate.

Cuocere a 180-190°C per 35-40 minuti circa a seconda della dimensione delle tortiere.

Dopo il raffreddamento decorare a piacere con BIANCANEVE PLUS.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile preparare il cake sostituendo il burro con pari peso di margarina.