



## TORTA MARGHERITA

MASSE MONTATE - TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RICETTA PAN DI SPAGNA

#### INGREDIENTI

|              |           |
|--------------|-----------|
| ALICE'S CAKE | g 2000    |
| OLIO DI SEMI | g 750-800 |
| ACQUA        | g 750-800 |

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 5 minuti a media velocità.

### DECORAZIONE

#### INGREDIENTI

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

#### COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta in stampi ben imburattati ed infarinati, riempiendoli per 2/3.

Cuocere in forno statico a 180-190°C per circa 30 minuti o in forni rotativi ventilati a 170-180°C per 35 minuti circa.

Dopo raffreddamento, smodellare dagli stampi le torte e decorare con con una leggera spolverata di BIANCANEVE PLUS.

#### AVVERTENZE:

Per produrre torte alla frutta si consiglia di aggiungere alla ricetta 200 grammi di farina così che la frutta rimanga sulla superficie della torta durante la cottura in forno.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

A scelta, è possibile aggiungere zeste d'arancia o limone alla fine dell'impasto.