



## CROSTA CUKI CRUMBLE

TORTA DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA FROLLA

#### INGREDIENTI

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| TOP FROLLA               | g 1.000 |
| BURRO 82% M.G. - MORBIDO | g 400   |
| UOVA INTERE              | g 100   |
| ZUCCHERO                 | g 100   |

#### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato e porre in frigorifero ben coperto per almeno un'ora.

### FARCITURA

#### INGREDIENTI

|                 |      |
|-----------------|------|
| CUKICREAM CACAO | Q.B. |
|-----------------|------|

### CRUMBLE

#### INGREDIENTI

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| TOP FROLLA              | g 1.000 |
| BURRO 82% M.G. - FREDDO | g 400   |
| UOVA                    | g 50    |
| FARINA PER BISCOTTI     | g 200   |

#### PREPARAZIONE

Impastare grossolanamente tutti gli ingredienti in planetaria con gancio o foglia fino ad ottenere un impasto sgranato.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

HAPPYKAO

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Spianare la pasta frolla con sfogliatrice allo spessore di 4 mm, foderare una tortiera, bucherellare il fondo e depositare 1 cm di CUKICREAM CACAO.

Sbriciolare il crumble sulla superficie del dolce e cuocere in forno statico a 190-200°C per circa 25-30 minuti.

Dopo completo raffreddamento, decorare la superficie della torta spolverando con HAPPYCAO.