



## 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.