



TORTINO AL PISTACCHIO

DOLCE DA FORNO AL PISTACCHIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



TORTINO AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

| | |
|--------------------------------|-----------|
| SILKY CAKE | g 1.000 |
| OLIO DI SEMI - O BURRO MORBIDO | g 300 |
| ACQUA | g 225-250 |
| UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE | g 350 |
| GRANELLA DI PISTACCHIO | g 200 |

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 5 minuti.

FARCITURA

INGREDIENTI

| | |
|-----------------------|------|
| CHOCOCREAM PISTACCHIO | Q.B. |
|-----------------------|------|

DECORAZIONE

INGREDIENTI

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

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta negli appositi stampi per muffin riempiendoli per 3/4 e decorare la superficie con granella di pistacchio.

Cuocere a 180-200°C per 25 minuti circa.

Dopo completo raffreddamento formare una cavità sulla superficie del tortino profonda 2 cm circa aiutandosi con uno scavino rotondo del diametro di 2,5 centimetri e farcire con CHOCOCREAM PISTACCHIO.

Spolverare con BIANCANEVE PLUS.