



## TRANCETTI CON FRUTTA SECCA

MASSE MONTATE - DOLCI RUSTICI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RICETTA PAN DI SPAGNA

#### INGREDIENTI

SILKY CAKE	g 1.000
OLIO DI SEMI	g 300
ACQUA	g 225
UOVA	g 350
UVETTA SULTANINA	g 70
FRUTTA SECCA	g 250
CANNELLA IN POLVERE	Q.B.

#### PREPARAZIONE

Miscelare SILKY CAKE, olio di semi, acqua, uova e cannella in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 5 minuti a media velocità.  
Aggiungere, miscelando delicatamente, l'uvetta sultanina e la frutta secca precedentemente tritata grossolanamente.

### DECORAZIONE

#### INGREDIENTI

FLOMIX	Q.B.
MANDORLE AFFETTATE	Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Versare tutta la pasta in una teglia a bordo alto (30x40cm), precedentemente imburata ed infarinata.

Far aderire su tutta la superficie delle mandorle affettate e spolverare con FLOMIX.

Cuocere in forno statico a 180-190°C per circa 45 minuti.

Dopo completo raffreddamento, tagliare in trancetti della misura desiderata.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente l'olio di semi con burro o margarina.