



TORTA AL LIMONE (TOP CAKE)

DOLCE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAKE AL LIMONE

INGREDIENTI

TOP CAKE	g 1.000
UOVA	g 450
OLIO DI SEMI	g 450
SUCCO DI LIMONE	g 150
SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATA	qb

PREPARAZIONE

Miscelare con foglia in planetaria per 6 minuti a bassa velocità TOP CAKE, uova ed olio di semi.

Aggiungere il succo di limone, la scorza grattugiata e mescolare dolcemente.

FINITURA

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS	qb
LIMONE FRESCO - A FETTINE	qb

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare in tortiere imburrate ed infarinate.

Cuocere a 180-190°C per 35-40 minuti circa a seconda della dimensione delle tortiere.

Dopo il raffreddamento decorare a piacere con BIANCANEVE PLUS e fettine di limone.

