

TORTA ALLA FRUTTA CON GRAN CAKE

Ingredienti

Gran Cake Faridea	1000 g	
Olio di semi	350 g	35%
Uova intere	350 g	35%
Acqua	50 g	5%

Modalità di impiego:

- **impastare** gli ingredienti di ricetta in planetaria con spatola, per 5-6 minuti a medio-bassa velocità;
- **colare** negli appositi stampi tondi in alluminio (preventivamente imburrati e sfarinati);
- Distribuire sulla superficie la frutta a piacere ed eventuale gelatina;
- **cuocere** a 180-200 °C per il tempo necessario (secondo pezzatura);
- **lasciare raffreddare**.

Procedimento

Impastare gli ingredienti di ricetta in planetaria con spatola, per 5-6 minuti a medio-bassa velocità;

Colare negli appositi stampi tondi in alluminio (preventivamente imburrati e sfarinati);

Distribuire sulla superficie la frutta a piacere ed eventuale gelatina;

Cuocere a 180-200 °C per il tempo necessario (secondo pezzatura);

Lasciare raffreddare.



Storie di farina

AGUGIARO & FIGNA MOLINI SPA - Strada dei Notari, 25/27 Collecchio (PR) Italia - www.agugiarofigna.com

Collecchio (PR) collecchio@agugiarofigna.com Tel. +39 0521 301701 | **Curtarolo** (PD) curtarolo@agugiarofigna.com Tel. +39 049 9624611

I diritti relativi ai testi e modalità delle preparazioni e le eventuali foto contenute nella presente ricetta sono di esclusiva proprietà di Agugiario&Figna e Molini Fagioli e, pertanto, sono protetti dalla legge sul diritto di Autore n.633/1941 e successive modifiche.