TORTA ALLE MANDORLE



Chef: Monica Copetti

Ingrédients Menù

500 g Preparato in polvere per torta alle mandorle - PW0

Ingrédients

5 Uova intere

50 g Mandorle sfilettate

100 ml Olio di semi di girasole

q.b. Zucchero a velo

Préparation

Versare il preparato per torta Menù in una ciotola e successivamente unirvi le uova intere e l'olio di semi. Con l'aiuto di un frullatore o di un mixer impastare tutti gli ingredienti a massima velocità per circa cinque minuti in modo da non creare grumi. Versare il composto ottenuto in uno stampo a cerniera precedentemente imburrato e infarinato e cospargere la superficie della torta con le mandorle sfilettate . Cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti. A cottura ultimata sfornare e lasciare raffreddare la torta su una griglia . Prima di servire spolverizzare il dolce con zucchero a velo.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)