TORTA CAMILLA

MuSCOVaDO

Accademia Maestri Pasticceri Italiani

Questa ricetta è stata ideata da:
SALVATORE GABBIANO - Accademico AMPI

Ingredienti

Impasto

- 230 g Zucchero Muscovado
- 150 g Uova
- 100 g Tuorli d'uovo
- 1 Baccello di vaniglia
- 120 g Farina di mais
- 80 g Farina bianca 00
- 100 g Mandorle in polvere
- 250 g Burro
- 90 g Cioccolato fondente in gocce
- 100 g Gherigli di noce, tritati
- Q.b. Zucchero Impalpabile

Procedimento

1. Impasto

In planetaria, montate le uova, i tuorli, lo zucchero e l'interno del baccello di vaniglia; unite a fontana, mescolando delicatamente con una spatola, le farine e le polveri precedentemente setacciate.

Aggiungete, versando a filo, il burro sciolto ed infine, le gocce di cioccolato e le noci tritate.

2. Lavorazione

Imburrate e spolverate con farina di mais due tortiere con diametro di 18 cm. Riempitele per ¾ col composto e cuocere in forno preriscaldato a 185°C per 30 minuti circa.

Sformate, lasciate raffreddare e spolverate con zucchero a velo.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2024 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED