



CAPRESE AL LIMONE



INGREDIENTI

Ingredienti

- Plus Creme 500 gr
- Cioccolato bianco 250 gr
- Farina di mandorle 300 gr
- Amido o fecola 50 gr
- Lievito chimico 5 gr
- Tuorli d'uovo 120 gr
- Albumi 180 gr
- Limoni n° 2

PROCEDIMENTO

Procedimento

Montare Plus Creme e i tuorli. Quindi aggiungere il cioccolato bianco sciolto, la farina di mandorle, il lievito, il succo e la scorza dei limoni. Montare gli albumi a neve e unirli al composto precedentemente preparato, fino a quando non sarà omogeneo. Infornare e cuocere.

Temperatura di cottura

80°C

Tempo di cottura

40-45 minuti (per circa 800g di prodotto)