



TORTA PARADISO



INGREDIENTI

Ingredienti

- Plus Creme 520 gr
- Farina 400 gr
- Uova intere 300 gr
- Zucchero a velo 260 gr
- Tuorli d'uovo 100 gr
- Lievito chimico 8 gr
- Aroma vaniglia 8 gr
- Aroma limone 2 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Montare Plus Creme e lo zucchero a velo per 15 minuti in planetaria attrezzata con frusta a media velocità.

Unire poco alla volta i tuorli e le uova mescolando fino ad ottenere una massa omogenea.

Mescolare farina, lievito e aromi fino a completa amalgama.

Riempire gli stampi a $\frac{3}{4}$ della loro capacità e cuocere.

Temperatura di cottura

190°C

Tempo di cottura

40 minuti circa.

Procedimento

Raffreddare e spolverare di zucchero a velo.