



## TORTA MORBIDA AI CEREALI

### TORTA DA FORNO AI CEREALI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CAKE AI CEREALI

---

##### INGREDIENTI

CEREAL'EAT CAKE	g 1.000
OLIO DI SEMI	g 380
ACQUA	g 380
FARINA	g 50

##### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.

#### FARCITURA OPZIONE 1

---

##### INGREDIENTI

FRUTTIDOR PESCA - O ALTRI GUSTI	Q.B.
---------------------------------	------

#### FARCITURA OPZIONE 2

---

##### INGREDIENTI

CREMIRCA ARANCIA - O ALTRI GUSTI	Q.B.
----------------------------------	------

**INGREDIENTI**

CUKICREAM CACAO - O ALTRI GUSTI

Q.B.

**COMPOSIZIONE FINALE**

Depositare la pasta in tortiere imburrate ed infarinate.

Decorare la superficie con FRUTTIDOR, CREMIRCA or CUKICREAM e cuocere in forno statico a 180-190°C.

I tempi di cottura sono in base alla pezzatura dei dolci.