

**irca****Linea preparati per pasticceria****HEIDICAKE**

Cake alle nocciole con filetti di mandorle

HEIDICAKE	g 1.000
Burro o margarina crema	g 400
Uova intere	g 400

Miscelare HEIDICAKE, burro o margarina crema e uova in planetaria con foglia a media velocità per 5 minuti circa. Depositare la pasta negli appositi stampi riempiendoli per 2/3 e decorare con mandorle affettate. Cuocere a 180-200°C. I tempi di cottura sono in base alla pezzatura dei dolci.

**AVVERTENZE:** il burro o la margarina devono essere tenuti a temperatura ambiente fino al raggiungimento di una consistenza morbida.