



**irca**

Linea preparati per pasticceria

HEIDICAKE



Crostata con confettura ai frutti di bosco

HEIDICAKE	g 1.000
Burro o margarina crema	g 300
Uova intere	g 200
Farina "debole"	g 200

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero per almeno un'ora quindi spianare con sfogliatrice allo spessore desiderato. Foderare gli stampi con pasta frolla e farcire con uno strato di FARCITURA o CONFETTURA ai FRUTTI di BOSCO e decorare con le caratteristiche strisce di pasta frolla. Cuocere a 190°-200°C per circa 20 minuti.

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