

**irca****Linea creme****CUKICREAM**

Crostata Cuki crumble

PASTA FROLLA:

TOP FROLLA	g 1.000
Burro o margarina frolla	g 400
Uova intere	g 100
Zucchero	g 100

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato e porre in frigorifero per almeno un'ora. Spianare con sfogliatrice allo spessore di 4 mm, foderare una tortiera, bucherellare il fondo e depositare 1 cm di CUKICREAM CACAO.

RICETTA PER CRUMBLE:

TOP FROLLA	g 1.000
Burro	g 400
Uova intere	g 50
Farina	g 200

Impastare grossolanamente tutti gli ingredienti in planetaria con gancio o foglia. Sbriciolare il composto così ottenuto sulla superficie del dolce e cuocere a 190-200°C per circa 25-30 minuti. Dopo completo raffreddamento, decorare la superficie della torta spolverando con HAPPYCAO.