



## Linea prodotti alla mandorla

### AVOLETTA



torta crumble alle mele

#### RICETTA PASTA FROLLA

TOP FROLLA	g 1.000
Burro	g 350
Zucchero semolato	g 120
Uova intere	g 150

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero per almeno un'ora.  
Preparare a parte il crumble.

#### RICETTA CRUMBLE

AVOLETTA	g 200
Burro morbido	g 100
Farina	g 150
Cannella	g 2

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità.  
Spianare la pasta frolla allo spessore desiderato. Foderare gli stampi e farcire con un strato di FRUTTIDOR MELA (1-1,5 centimetri). Sbriciolare il crumble sulla superficie e cuocere a 210-220°C per circa 25-30 minuti. Decorare la superficie spolverando con BIANCANEVE PLUS.  
AVVERTENZE: è possibile aggiungere a FRUTTIDOR MELA dell'uvetta sultanina (g 100/kg) e o zucchero (g 50/kg).