

**irca****Seduction Line****TOFFEE D'OR CAMEL**

Torta tirolese

- Pasta frolla:

TOP FROLLA	g 1.000
Burro	g 500
Zucchero	g 100
Tuorlo d'uovo	g 120

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero per almeno un'ora, dopodiché foderare una tortiera del diametro di 20 cm - altezza 3 cm.

Preparare quindi il ripieno alle noci.

- Ripieno alle noci:

TOFFEE D'OR CAMEL	g 300
Noci tritate	g 150

Scaldare per pochi istanti TOFFEE D'OR CAMEL in forno a microonde per poterlo mescolare ed unire alle noci tritate. Versare il composto nella base di pasta frolla e richiudere con un altro strato di frolla. Praticare un foro come camino nel centro e decorare a piacere. Cuocere a 180-190°C per circa 35 minuti.