

**irca****Linea farciture di frutta****CONFETTURE**

torta walser

DOLCE VARESE	g 1.000
Burro o margarina crema	g 600
Uova intere	g 300
Cannella in polvere	g 4
Farina "debole"	g 400

Montare DOLCE VARESE, burro o margarina crema, uova e cannella in planetaria con frusta a fili grossi per 5 minuti circa. Aggiungere la farina mescolando delicatamente. In una tortiera rotonda imburrata ed infarinata, con sacco a poche munito di bocchetta liscia n° 10, depositare uno strato uniforme di pasta, formare un leggero bordino ed una grigliatura. Depositare quindi negli spazi vuoti una quantità di FARCITURA o CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI. Cuocere a 180-200°C per 30-35 minuti e comunque fino a completa doratura.

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