

**irca****Linea preparati per pasticceria****HEIDICAKE**

Tortino Heidi farcito con Pasta Bitter

| | |
|-------------------------|---------|
| HEIDICAKE | g 1.000 |
| Burro o margarina crema | g 400 |
| Uova intere | g 400 |

Miscelare HEIDICAKE, burro o margarina crema e uova in planetaria con foglia per 5 minuti circa. Depositare la pasta in stampi tipo "muffins" riempiendoli per 3/4 e quindi cuocere a 180-200°C per 25/30 minuti. A completo raffreddamento, formare con un tagliapasta rotondo una cavità sulla superficie del tortino profonda circa 2 cm e con diametro di 2,5 cm. Spolverare con BIANCANEVE e farcire con PASTA BITTER.

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