

# JOGOSOFT - Torta di mele

JOGOSOFT	1.000 g
Acqua	500 g
Olio di Semi	400 g
<b>Totale</b>	<b>1.900 g</b>

## Lavorazione:

Mescolare con spatola a forte velocità tutti gli ingredienti per 3 min. ca.

Colare in tortiera unta fino ai 3/4 dello stampo. (per stampo carta diam. 17 cm, colare 400 g di impasto). Prima della cottura decorare con mele a fette.

Cottura: 180°C per 40 min. ca.

Quando fredda, gelatinare, spolverare con POLVERE DI NEVE EXTRA e decorare a piacere.



*La qualità piace!*

