



SABBIOSA AL TRITORDEUM

DIFFICOLTA: MEDIO/FACILE

DOSE: 2 TORTIERE DA 22CM

DURATA: CIRCA 50 MINUTI (COMPRESA LA COTTURA)

INGREDIENTI:

- g 370 Burro 82%MG
- g 350 zucchero semolato
- n 1 baccello di vaniglia
- g 3 sale fino
- g 60 uova intere
- g 130 tuorli
- g 5 lievito per dolci "baking"
- g 350 Farina **Uniqua Verde, Tritordeum**

PROCEDIMENTO:

Miscelare la farina con il lievito e setacciare.

Sciogliere il sale nelle uova intere.

Montare con la foglia il burro morbido, lo zucchero e gli aromi.

Aggiungere i liquidi in 3 step.

Infine aggiungere la farina e lavorare poco amalgamando il tutto.

Cuocere a 175/180° C per circa 25/30 minuti.

NB

La temperatura è indicata per una tortiera di 20 cm di diametro.

Tempo e temperatura cambiano in base alle attrezzature che si hanno a disposizione.

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg. imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap. sociale € 100.800,00 int. vers.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it

