



RICETTA BASE

1000 g FARINA FREE TORTE
500 g Uova intere
500 g Burro o Margarina

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria, attrezzata con spatola, a velocità medio-alta per 5 minuti. Versare nello stampo preventivamente imburrato. Cuocere a 160 - 170 °C. per 45 - 60 minuti.

*Nota: Se si desidera un prodotto finito più cresciuto cuocere a 180-190 °C per 30' circa.
I tempi di cottura variano a seconda della quantità di prodotto da cuocere.*

TORTA AL CIOCCOLATO FONDENTE

1000g FARINA FREE TORTE
600 g Uova intere
600 g Burro o Margarina
150 g Cioccolato Fondente al 62 % in Gocce Medie
100 g Cioccolato Fondente al 70% in Dischi

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria, attrezzata con spatola, a velocità medio-alta per 5 minuti. Versare nello stampo preventivamente imburrato. Cuocere a 160 - 170 °C. per 45 - 60 minuti.

*Nota: Se si desidera un prodotto finito più cresciuto cuocere a 180-190 °C per 30' circa.
I tempi di cottura variano a seconda della quantità di prodotto da cuocere.*

TORTA ALLA FRUTTA

1000 g FARINA FREE TORTE
500 g Uova intere
500 g Burro (o Margarina)
100 g Fecola di patata (FACOLTATIVO nel caso in cui vogliamo che la frutta non scenda)
1000 g(ca.) Frutta Scioppata o fresca a piacere

Impastare tutti gli ingredienti (ad eccezione della frutta) in planetaria, attrezzata con spatola, a velocità medio-alta per 5 minuti. Versare nello stampo preventivamente imburrato. Cuocere a 160 - 170 °C. per 45 - 60 minuti. Decorare con la frutta a piacere.

Nota: I tempi di cottura variano a seconda della quantità di prodotto da cuocere.

MUFFINS

1000 g FARINA FREE TORTE
500 g Uova intere
500 g Olio di Semi
250 g Yogurt (solo per MUFFINS ALLO YOGURT)

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria, attrezzata con foglia, a velocità medio-alta per 5 minuti. Versare negli appositi stampi circa 60 gr. di pasta. Cuocere a 200 °C.

Nota: Se si desidera un prodotto finito più cresciuto cuocere a 220 °C.

I tempi di cottura variano a seconda della quantità di prodotto da cuocere.