



## **RICETTA BASE**

250 gr. Farina Free TORTE  
125 gr. Uova intere  
125 gr. Burro o Margarina

### **PROCEDIMENTO:**

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria, attrezzata con spatola, a velocità medio-alta per 5 minuti.

Versare nello stampo preventivamente imburrito. Cuocere a 160 - 170 °C. per 45 - 60 minuti. Se vogliamo un prodotto finito più cresciuto cuocere a 180-190 °C per 30' circa.

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

## **TORTA AL CIOCCOLATO FONDENTE**

250 gr. Farina Free TORTE  
150 gr. Uova intere  
150 gr. Burro o Margarina  
40 gr. Cioccolato Fondente al 62 % in Gocce Medie  
25 gr. Cioccolato Fondente al 70% in Dischi

### **PROCEDIMENTO:**

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria, attrezzata con spatola, a velocità medio-alta per 5 minuti.

Versare nello stampo preventivamente imburrito.

Cuocere a 160 - 170 °C. per 45 - 60 minuti.

Se vogliamo un prodotto finito più cresciuto cuocere a 180-190 °C per 30' circa.

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

## **TORTA ALLA FRUTTA**

250 gr. Farina Free TORTE

125 gr. Uova intere

125 gr. Burro (o Margarina)

25 gr. Fecola di patata (FACOLTATIVO nel caso in cui vogliamo che la frutta non scenda)

250 gr. "circa" Frutta Sciropata a piacere.

### **PROCEDIMENTO:**

Impastare tutti gli ingredienti (ad eccezione della frutta) in planetaria, attrezzata con spatola, a velocità medio-alta per 5 minuti.

Versare nello stampo preventivamente imburrrato.

Decorare con la frutta.

Cuocere a 160 - 170 °C. per 45 - 60 minuti.

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

## **MUFFINS**

250 gr. Gluten Free TORTE

125 gr. Uova intere

125 gr. Olio di Semi

60 gr. Yogurt (solo per MUFFINS ALLO YOGURT)

### **PROCEDIMENTO:**

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.

Se vogliamo un prodotto finito più cresciuto cuocere a 220 °C.

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