



BLITZKUCHEN (THERMOMIX)



QimiQ VANTAGGI

- Preparazione facile e veloce
- Consistenza soffice
- Le torte rimangono succose più a lungo



INGREDIENTI PER 12

250 g QimiQ Sauce Base

160 g Nocciole,

190 g Zucchero

1 Sale

1 Cannella

110 g Olio di girasole

5 Uovo (Uova)

250 g Farina

0.5 Lievito

Burro,

Pangrattato,

Zucchero a velo,

PREPARAZIONE

1. Riscaldare il forno a 180 °C (forno ventilato).
2. Porre le nocciole nella ciotola del mixer e macinare e trasferire per 8 sec./velocità 10.
3. Aggiungere lo zucchero, il sale, la cannella, l'olio, le uova e la QimiQ Cream Base nella ciotola di miscelazione e mescolare per 20 sec./velocità 4.
4. Aggiungere la farina, il lievito e le nocciole macinate alla ciotola e mescolare per 20 secondi/fase 4.
5. Versare il composto in una tortiera unta e cosparsa di pangrattato. Cuocere nel forno preriscaldato per circa 40 minuti.
6. Lasciare raffreddare e spolverare con zucchero a velo.