

# Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato per

## Torta al gusto di Limone

E' una miscela in polvere studiata con ingredienti selezionati per preparare invitanti dolci da forno al gusto di limone in modo semplice e pratico.

A piacere si può aggiungere all'impasto anche della scorza di limone tagliata a pezzettini per caratterizzare ancora di più la piacevolezza del limone e la bontà della torta finita.

**INGREDIENTI:** Zucchero, farina di **grano tenero** tipo "0", **uova** intere in polvere, amido di **frumento**, **latte** scremato in polvere, amidi modificati (mais, patata), polveri lievitanti (pirofosfato acido di sodio, bicarbonato di sodio), aroma naturale (limone 0,6%), sale, coloranti (betacarotene, estratto di cartamo).

**CONTAMINAZIONE CROCIATA:** Il prodotto può contenere tracce di **soia**, **frutta a guscio**, **semi di sesamo** e **senape** utilizzati nello stesso impianto di produzione.

<b>Ricetta:</b>	<b>Dosaggio 1</b>	<b>Dosaggio 2</b>	<b>Dosaggio 3</b>
Preparato	250	500	1000
Olio di semi	100	200	400
Acqua	75	150	300
Uova	50	100	200

N.B.: Modificare le dosi in proporzione alle proprie reali necessità.

Le quantità sono espressi in grammi

**PREPARAZIONE:** Sbattere bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere una massa liscia, lucida e vellutata.

Volendo si può aggiungere a fine montata del succo di limone (qualche goccia), oppure dei pezzetti di scorza di limone tagliati a parte.

Versare quindi l'impasto ottenuto stendendolo uniformemente con una spatolina o tarocco su una tortiera opportunamente imburrata.

Infornare infine a 170-180°C per il tempo necessario, a seconda della quantità della pasta nello stampo.

Dopo che si è raffreddato il dolce, a piacimento si può spolverare in superficie con dello zucchero a velo.

**N.B.:** sostituendo del tutto l'olio di semi con il burro o la margarina, e l'acqua con altre uova, si ottiene un **PLUM CAKE** al limone.

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto

ENERGIA	1576 kJ (369 kCal)
GRASSI	2,7 g
di cui acidi grassi saturi	0,1 g
CARBOIDRATI	74,8 g
di cui zuccheri	43,3 g
FIBRE	1,2 g
PROTEINE	10,1 g
SALE	0,42 g

**Dolci&Pani**

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060