



## Kit Madeira bianca

### INGREDIENTI

#### Per l'impasto:

- 200 g burro
- 200 g zucchero
- 3 uova (da 65 g)
- 1 fialetta di **Aroma vaniglia PANEANGELI**
- 300 g farina
- mezza bustina di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**



#### Per decorare:

300 g marronata

1 confezione di **Pasta di Zucchero stesa PANEANGELI**

1 confezione di **Preparato per Ghiaccia Reale PANEANGELI**

Zuccheri glitterati

**Colla alimentare PANEANGELI**

**Perline morbide PANEANGELI**

#### Preparazione:

- In una terrina a sponde alte, sbattere il burro a crema con lo zucchero.
- Aggiungere un uovo alla volta, incorporandolo bene prima di aggiungere il successivo e setacciare sopra la farina e il **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**.
- Distribuire e livellare l'impasto in uno stampo a cerchio apribile (diametro 24 cm), con il solo fondo foderato con carta da forno.
- Cuocere 70-80 minuti sul ripiano inferiore del forno elettrico (medio del forno a gas) preriscaldato (elettrico: 160°C, ventilato: 150°C, a gas: 170°C), verificando la cottura con lo stecchino.
- Sfornare la torta, lasciarla raffreddare per 10 minuti, quindi passare delicatamente un coltellino lungo il bordo e rimuovere il cerchio apribile ed il fondo dello stampo.
- Una volta raffreddata capovolgere la torta su un piatto da portata, rimuovere la carta da forno e tagliarla in due strati.
- Farcire lo strato inferiore della torta con 225 g di marronata, ricomporla con lo strato superiore e spalmare la marronata rimasta su tutta la superficie del dolce.
- Ricoprire la torta con la pasta di zucchero già stesa e con i ritagli creare dei fiorellini a cui applicare gli zuccheri glitterati e le perline con la colla alimentare.
- Decorare la torta con la ghiaccia reale e terminare con i fiorellini creati e le decorazioni.