

Torta margherita a forma di albero di Natale

12 porzioni



up to 20 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve per l'impasto:

1 confezione di Preparato per
Torta Margherita
2 uova
100 g burro
1 cucchiaino scarso di cannella

Per decorare:

Matite al cioccolato
Zucchero al Velo PANEANGELI
colla alimentare
Zuccheri glitterati
Ciliegie candite PANEANGELI

- 1 Prepara l'impasto con le uova, il burro e la cannella, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
- 2 Versalo in uno stampo a forma di albero di Natale e cuoci in forno preriscaldato a 180°C per 35-40 minuti.
- 3 Decora la torta raffreddata, con le matite al cioccolato, zucchero al velo e aiutati con la colla alimentare per posizionare gli zuccheri glitterati.
- 4 Completa, infine, la decorazione, con le ciliegie candite.
- 5 Conserva la torta a temperatura ambiente e consumala entro 24 ore.