

Ingredienti:

gr 130	zucchero di canna grezzo
gr 130	burro
gr 40	zucchero semolato
gr 30	uova intere
gr 10	latte fresco intero
gr 260	farina di grano 0
gr 5	cannella in polvere
gr 1	sale
gr 200	confettura di lamponi

**PREPARAZIONE:**

In planetaria con foglia impastare burro, zucchero, cannella e sale. Incorporare le uova, il latte ed infine la farina setacciata con il lievito. Con il sac à poche lavorare la pasta, riempire per metà della loro altezza gli stampi Formaflex FR073, sistemarli sulle griglie e cuocere in forno a 175/185°C per 12-14 minuti con valvola aperta. Terminata la cottura, sfornare, lasciar riposare per 5 minuti e far raffreddare completamente. Farcire con confettura di lamponi calda, farla raffreddare e decorare con placchetta Pavoni Chocofine in cioccolato fondente (cod. CF03).

Ingredients:

gr 130	brown sugar
gr 130	butter
gr 40	granulated sugar
gr 30	eggs
gr 10	whole fresh milk
gr 260	wheat flour 0
gr 5	cinnamon in powder
gr 1	salt
gr 200	raspberries jam

Method:

In the planetary mix butter, sugar, salt and cinnamon. Incorporate eggs, milk and finally flour sifted with baking powder. With a sac à poche fill with the compound Formaflex FR073 moulds for half their height, put onto oven grill and cook at 175/185°C for ca. 12-14 minutes. Once cooked, let them cool completely. Fill the hole with warm raspberries jam, let it cool and decorate with dark chocolate Pavoni plaque Chocofine (cod. CF03).