

FONDO DELLA TORTA



Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 200 g di biscotti secchi o frollini - 120 g di burro fuso

1. Mettere i biscotti nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 40 secondi/velocità 13 (senza scaldare). Mescolare e riavviare 30 secondi. Mentre gira, aggiungere il burro fuso attraverso l'apertura del coperchio.

2. Rivestire* di carta forno uno stampo a bordo alto* di 26 cm di diametro, stendervi la pasta fatta di biscotti e comprimere bene con il fondo di un bicchiere.

Cook Expert ■