

GLUTEN FREE CAKE - Cookies

Double Chocolate

GLUTEN FREE CAKE	1.000 g
Burro	300 g
Uova	200 g
Zucchero di canna	175 g
Sale	5 g
Cacao	100 g
Totale	1.780 g

Aggiungere a piacere

GOCCINE CIOCCOLATO MIGNON	200 g
Totale Aggiungere a piacere	200 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti (tranne le gocce) in planetaria con spatola a media velocità fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere alla fine le gocce, mescolando brevemente.

Formare un cilindro del diametro 6 cm e posizionarlo in frigorifero (+4°C) per 2 ore ca.

Estrarlo dal frigo e tagliarvi dei dischi di 1 cm di spessore. Distribuire su carta da forno.

Cottura: Forno statico 205°C per 15 minuti circa con valvola chiusa - Rotor: 185°C



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com