

GLUTEN FREE CAKE - Mini dolce

Pasqua gluten free

GLUTEN FREE CAKE	1.000 g
Acqua	200 g
Uova	500 g
Olio di Semi	400 g
Totale	2.100 g

Aggiungere:

Candito arancio	500 g
Totale Aggiungere:	500 g

Lavorazione:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 4 minuti ca.

Aggiungervi mescolando lentamente l'arancio candito.

In alternativa è possibile utilizzare gocce di cioccolato, marroni canditi o frutta candita a piacere...

Colare 180 g di impasto in stampo colombina 15 x 10 cm, decorare con mandorle affettate e cospargere con zucchero in granella.

Cospargere con abbondante zucchero a velo.

In alternativa decorare con la linea di glasse (senza glutine) Kiddy Cover.

Cottura: statico 190°C per 35 minuti circa, Rotor 175°



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com