

GLUTEN FREE CAKE - Cake alle carote

GLUTEN FREE CAKE	1.000 g
Olio di Semi	320 g
Uova	400 g
Acqua	120 g
Carote grattugiate	500 g
Totale	2.340 g

Lavorazione:

Mescola tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 4 minuti circa. Colare l'impasto in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO 60x20 cm** foderata con carta da forno.

Cottura: forno statico 190°C per 25 minuti circa.

Rotor 170°C.

Quando prezza, porzionare e decorare a piacere.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com