



# CAKE ALLE CAROTE

FREE  
gluten

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| <b>GLUTEN FREE CAKE</b> | <b>800 g</b> |
| Olio di semi            | 320 g        |
| Uova                    | 400 g        |
| Acqua                   | 120 g        |
| Carote grattugiate      | 500 g        |

## Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a media velocità per 4 min. ca. Colare l'impasto in **TEGLIA DOLCI AL TAGLIO** foderato con carta da forno.

**Cottura:** forno statico 190°C per 25 minuti circa - Rotor: 170°C

Quando fredda, porzionare e decorare a piacere.

La qualità piace!



Molte altre ricette su:  
[www.kompletitalia.it](http://www.kompletitalia.it)

Numero Verde  
**800-251859**

