



FREE
gluten

MINI DOLCE PASQUA

KOMPLET Gluten Free Cake	1.000 g
Olio di semi	400 g
Uova	500 g
Acqua	200 g
Arancio candito 9x9	500 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti ad eccezione dell'arancio candito in planetaria con spatola a media velocità per 4 minuti ca.

Aggiungervi mescolando lentamente l'arancio candito o, in alternativa 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, e decorare a piacere.

Cottura: Statico 190°C per 35 minuti circa. Rotor 175°



Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Numero Verde
800-251859



La qualità piace!