



MINICAKE SPEZIATO

BLACK SOFT	1.000 g
Olio di semi	450 g
Uova	200 g
Cannella in polvere	15 g
Chiodi di garofano in polvere	1 g
Acqua	250 g

Da incorporare:

Nocciole tostate in granella 100 g

GOCCINE CIOCCOLATO 100 g

Daily Uvetta al Rum 100 g

Modalità d'impiego:

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola per 3 min. ca. a media velocità. A fine impasto aggiungere le nocciole, le gocchine e l'uvetta mescolando per un ulteriore minuto. Colare in stampi **MINICAKE** (pezzature da 90 g).

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

Quando freddi, gelatinare con **BELNAP ALBICOCCA** e decorare con granella di nocciole tostate.