



## PLUM CAKE AI CEREALI E MIRTILLI

### CAKE AI CEREALI CON FARCITURA DI MIRTILLI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CAKE AI CEREALI

##### INGREDIENTI

CEREAL'EAT CAKE  
OLIO DI SEMI  
ACQUA  
DECORGRAIN

g 1000  
g 380  
g 400  
Q.B.

##### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media velocità.  
Depositare la pasta negli appositi stampi da cake.  
Decorare la superficie con Decorgrain.  
Cuocere a 165°C (i tempi di cottura sono in base alla pezzatura dei dolci).

#### FARCITURA AI MIRTILLI

##### INGREDIENTI

FRUTTA IN CREMA CESARIN - MIRTILLO

Q.B.

##### COMPOSIZIONE FINALE

#### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire la FRUTTA IN CREMA MIRTILLO con gli altri gusti della stessa gamma (Albicocca o Mandarino).