PLUMCAKE CON CIOCCOLATO GLUTEN FREE

DOLCI DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CAKE GLUTEN FREE

INGREDIENTI

TOP CAKE GLUTEN FREE	g 1000
OLIO DI SEMI	g 500
UOVA	g 500
DARK CHOCOLATE CHUNKS	g 400

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti, eccetto i DARK CHOCOLATE CHUNKS, in planetaria con foglia per 5 minuti a velocità medio-bassa.

Aggiungere i DARK CHOCOLATE CHUNKS.

COMPOSIZIONE FINALE

Per uno stampo da plumcake della dimensione di cm 5.5x15.5 H6 pesare 350g di pasta.

Cuocere a 180-190°C per 30-40 minuti circa in funzione della dimensione dello stampo utilizzato per i plum-cake.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire i CHUNKS con una delle nostre PEPITE.