



MUFFIN AL CARAMELLO GLUTEN FREE

MUFFIN SENZA GLUTINE AL CARAMELLO SALATO CON GOCCE DI CIOCCOLATO CAMELLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MUFFIN

INGREDIENTI

TOP CAKE GLUTEN FREE
OLIO DI SEMI
UOVA INTERE
SINFONIA CARAMEL ORO
GRANELLA DI BISCOTTI AL CACAO - GLUTEN FREE IRCA SWEET

g 1000
g 500
g 500
g 350
Q.B.

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a velocità medio-bassa.
Riempire gli stampi per 2/3 cospargere con la granella di Biscotti Cocoa GF e cuocere a 180°C per circa 25 minuti.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR SALTY CARAMEL

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Quando i muffin saranno ben freddi asportare una piccola parte centrale in superficie.

Riempire la parte asportata del muffin con Toffee d'Or Caramel Salty.

Decorare con Dobra.



RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE