



MUFFIN 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
PEPITA FONDENTE 1100	g 300

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a velocità medio-bassa.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per 2/3 gli appositi stampi.

Cuocere a 180-190°C per 25-30 minuti circa in funzione alla dimensione del pirottino utilizzato. Per un fazzoletto Tulip grande pesare 150 grammi di pasta.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire le PEPITE con i DARK CHOCOLATE CHUNKS