



## PLUMCAKE CON CIOCCOLATO GLUTEN FREE

DOLCI DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### CAKE GLUTEN FREE

---

#### INGREDIENTI

TOP CAKE GLUTEN FREE

OLIO DI SEMI

UOVA

DARK CHOCOLATE CHUNKS

g 1000

g 500

g 500

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.