



## CAKE ALLA ZUCCA

MASSE MONTATE - CAKE DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RICETTA CAKE ALLA ZUCCA

---

#### INGREDIENTI

ALICE'S CAKE	g 1000
OLIO DI SEMI	g 400
PUREA DI ZUCCA	g 400
CANNELLA IN POLVERE	g 2
ACQUA	g 100

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia o frusta a fili grossi per 5 minuti a media velocità.

### DECORAZIONE

---

#### INGREDIENTI

DULCAMARA	Q.B.
WONDERCHOC WHITE	Q.B.
CANNELLA IN POLVERE	Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la pasta negli appositi stampi, riempiendoli per 2/3.

Praticare un'incisione per il senso della lunghezza con una lama coperta d'olio e cospargere di DULCAMARA.

Cuocere in forno statico a 180-200°C per 35-40 minuti circa (per cake da g 500).

Volendo si può decorare la superficie utilizzando WONDERCHOC WHITE montato con della cannella in polvere.