



MUFFIN AL CAMELLO GLUTEN FREE

Muffin senza glutine al caramello salato con gocce di cioccolato caramellato

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ   

MUFFIN

INGREDIENTI

TOP CAKE GLUTEN FREE	g 1000
OLIO DI SEMI	g 500
UOVA INTERE	g 500
SINFONIA CAMEL ORO	g 350
GRANELLA DI BISCOTTI AL CACAO - GLUTEN FREE IRCA SWEET	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 CAMEL - SALTY	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