

MUFFIN CON CIOCCOLATO GLUTEN **FREE**

DOLCI DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







CAKE GLUTEN FREE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP CAKE GLUTEN FREE	g 1000	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a velocità medio-
OLIO DI SEMI	g 500	bassa.
UOVA	g 500	
PEPITA FONDENTE 1100	g 300	

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

