

## PLUM CAKE AI CEREALI, FICHI E NOCI

MASSE MONTATE - CAKE DA FORNO AI CEREALI

## IMPASTO PLUM CAKE AI CEREALI

INGREDIENTI

CEREAL'EAT CAKE

olio di semi acqua

PREPARAZIONE

1.000g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a media

350g velocità.

400g

## **VARIANTE: PLUM CAKE AI CEREALI FICHI E NOCI**

INGREDIENTI **PREPARAZIONE** 

CEREAL'EAT CAKE 1.000g Miscelare CEREAL'EAT CAKE, acqua e olio in planetaria con foglia per 5

olio di semi 380g minuti a media velocità.

380q Aggiungere i fichi e le noci e miscelare delicatamente. acqua

Fichi secchi o semicanditi a pezzi 250g noci spezzettate

250g

## Composizione finale

Depositare la pasta negli appositi stampi imburrati ed infarinati riempiendoli per 2/3.

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

Cuocere in forno statico a 180-190°C per 35-40 minuti circa (per stampi da g 500).

