

PLUMCAKE CON CIOCCOLATO GLUTEN FREE

CAKE GLUTEN FREE

INGREDIENTI

TOP CAKE GLUTEN FREE
olio di semi
uova
DARK CHOCOLATE CHUNKS

PREPARAZIONE

1000g Miscelare tutti gli ingredienti, eccetto i DARK CHOCOLATE CHUNKS, in 500g planetaria con foglia per 5 minuti a velocità medio-bassa.

500g Aggiungere i DARK CHOCOLATE CHUNKS.

400g

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.