



# PLUMCAKE CON CIOCCOLATO

## GLUTEN FREE

👤 Livello base

DOLCI DA FORNO

### CAKE GLUTEN FREE

#### TOP CAKE GLUTEN FREE

olio di semi

uova

#### DARK CHOCOLATE CHUNKS

1000g

500g

500g

400g

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

Aggiungere i DARK CHOCOLATE CHUNKS.

### 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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.