

MUFFIN AL CARAMELLO GLUTEN FREE

Livello avanzato

Muffin senza glutine al caramello salato con gocce di cioccolato caramellato



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito

Pasticciere e Gelatiere

MUFFIN

TOP CAKE GLUTEN FREE	1000g
olio di semi	500g
uova intere	500g
SINFONIA CARAMEL ORO	350g
granella di biscotti al cacao - GLUTEN FREE	
IRCA SWEET	qb

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.

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 Dobla.