



MUFFIN AL CARMELLO

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

olio di semi

uova intere

SINFONIA CAMEL ORO

granella di biscotti al cacao - GLUTEN

FREE IRCA SWEET

1000g

500g

500g

350g

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 Dobra.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.