



MUFFIN AL CARMELLO GLUTEN FREE

👤 Livello avanzato

Muffin senza glutine al caramello salato con gocce di cioccolato caramellato

MUFFIN

INGREDIENTI

TOP CAKE GLUTEN FREE

olio di semi

uova intere

SINFONIA CARAMEL ORO

granella di biscotti al cacao - GLUTEN FREE IRCA

SWEET

PREPARAZIONE

- 1000g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a velocità
500g medio-bassa.
500g Riempire gli stampi per 2/3 cospargere con la granella di Biscotti Cocoa GF e
350g cuocere a 180°C per circa 25 minuti.

qb

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.



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE